Cuocere al forno – arrostire – cuocere nel forno con microonde

Cari buongustai,

in nessun altro posto la famiglia si riunisce come intorno al tavolo di casa. Anche un incontro divertente o festoso tra amici e conoscenti viene coronato quasi sempre da un menù delizioso. Dove la gente si incontra anche il mangiare ha un ruolo importante.

Siamo contenti di poter offrire un nostro contributo avendo trasformato il nostro hobby e quello di innumerevoli altre persone nel nostro lavoro. Sul nostro palco – la cucina sperimentale – si incontrano giorno per giorno sapere e curiosità, routine e cose inaspettate.

In questo ricettario abbiamo riunito tutta la nostra esperienza, passione e la gioia di sperimentare per creare per tutti gli amici dei gusti deliziosi delle ricette che sono tanto facili da preparare quanto fantasiose. Vi auguriamo tanti spunti "appetitosi" e soprattutto tanto divertimento cuocendo e arrostendo.

Domande, suggerimenti o desideri?

Contattateci, saremo lieti dello scambio di opinioni. I dati di contatto si trovano alla fine delle ricette.

La cucina sperimentale Miele

Indice

Indice

Indice

Per quanto riguarda questo ricettario

Modalità di cottura

Per la preparazione vengono usate diverse modalità di cottura. A seconda del modello il forno con microonde è dotato di ulteriori modalità di cottura/usi speciali che non vengono utilizzati nelle seguenti ricette.
Informazioni relative al loro uso si trovano nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Programmi automatici [Auto]

Il forno con microonde è dotato, a seconda del modello, di numerosi programmi automatici.
Per visualizzare i programmi automatici, selezionare la modalità programmi automatici [Auto].
Anche se i relativi programmi automatici non sono a disposizione si possono preparare lo stesso tutte le ricette. Usare quindi le impostazioni alternative.

Sonda termometrica

A seconda del modello, il forno con microonde è dotato di una sonda termometrica.
Dettagli relativi all'uso si trovano nelle istruzioni d'uso e di montaggio.
Se il forno non è dotato di sonda termometrica, usare le impostazioni alternative.

Recipienti

A seconda della modalità di cottura i recipienti usati devono essere adatti alle microonde e resistenti alle temperature elevate. Osservare quindi assolutamente le indicazioni relative ai recipienti nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Temperature

Le temperature vengono indicate in gradi Celsius (°C).
In generale impostare la temperatura media indicata.
A seconda dello stampo utilizzato, della quantità di impasto e della doratura desiderata è possibile ridurre o aumentare il valore della temperatura.
Una cottura ponderata giova alla salute.
A cottura ultimata, torte, panini, pane e simili dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

Indicazioni orarie

Le indicazioni orarie vengono indicate in minuti. In generale impostare la temperatura media indicata.

Ripiano

I ripiani vengono contati dal basso verso l'alto.
1 = ripiano inferiore
2 = ripiano centrale
3 = ripiano superiore

Preriscaldare

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento. Nelle impostazioni è indicato se è necessario preriscaldare il forno. Il tempo di preriscaldamento non è compreso nella durata di cottura, ma è in aggiunta. Nella modalità di cottura programmi automatici [Auto] il tempo di preriscaldamento è compreso nella durata del programma.

Fase riscaldamento/Riscaldamento rapido

Per alcune modalità di cottura, durante la fase di riscaldamento, vengono attivati automaticamente tutti i corpi termici, se si imposta una temperatura superiore a 100 °C in modo che il vano cottura si riscaldi velocemente alla temperatura desiderata.
Durante la fase di riscaldamento nel display appare riscaldamento rapido.
Se per la preparazione è più sensato spegnere la funzione riscaldamento rapido, ciò viene indicato nelle ricette alla voce impostazioni. In base al modello, quindi selezionare il punto del menù "fase riscaldamento – normale" oppure "riscaldamento rapido – off".

Quantità e misure

Abbreviazioni

- cucchiaino = cucchiaino da tè
- cucchiaio = cucchiaio da tavola
- g = grammi
- kg = chilogrammi
- ml = millilitri
- pdc = punta del coltello

1 cucchiaino corrisponde a ca.

- 3 g di lievito in polvere
- 5 g di sale/zucchero/zucchero vanigliato
- 5 g di farina
- 5 ml di liquido

1 cucchiaio corrisponde a ca.

- 10 g di farina/maizena/pangrattato
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

1 bustina corrisponde a

- 8 g di zucchero vanigliato
- 8 g di pannafix
- 16 g di lievito in polvere
- 7 g di lievito secco
- 37 g di preparato in polvere per budino

1 presa corrisponde

- alla quantità che può essere trattenuta tra indice e pollice

Consigli pratici

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Durata [min]	Avvertenze
fondere burro/ margarina	100 g	450	1–2	fondere senza coprire
fondere cioccolato	100 g	450	2–3	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
stemperare gelatina	1 bustina + 5 cucchiai di acqua	450	0:15–0:20	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
preparare glassa per dolci	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4–5	riscaldare senza coprire, di tanto in tanto mescolare
far lievitare la pasta	prima pasta lievitante con 100 g di farina	80	5–7	lasciar lievitare coperta
	pasta con 500 g di farina	80	8–10	lasciar lievitare coperta
pelare mandorle	100 g	850	1–2	riscaldare coperte con un po' d'acqua
preparare popcorn	1 cucchiaio (20 g) di mais per popcorn	850	5–7	mettere il mais in un vaso di vetro da 1 litro, coprirlo e infine spolverizzare con zucchero a velo
preparare popcorn da microonde	ca. 100 g		max. 4	non lasciar andare il procedimento senza osservarlo
temperare agrumi	150 g	150	1–2	disporre su un piatto senza coprire
gonfiare teste di moro	20 g	600	0:15–0:20	su un piatto senza coprire
liquefare miele cristallizzato	500 g	150	2–3	riscaldare nel vasetto da miele senza coprire, di tanto in tanto mescolare
aromatizzare pinzimonio per insalata	125 ml	150	1–2	riscaldare un po' senza coprire

Tutti i dati sono indicativi.

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Durata [min]	Avvertenze
arrostire pancetta	100 g	850	2–3	disporre su carta da cucina senza coprire
marinare carne	1000 g	150	15–20	coperta in un recipiente, mescolare di tanto in tanto, poi cuocere
rendere porzionabile il gelato	500 g	150	2	riscaldare senza coprire
mettere a mollo frutti secchi	250 g	80	20	far rapprendere senza coprire con un po' di liquido
preparare porridge	250 ml di latte + 4 cucchiai di fiocchi di avena	850 + 150	2–3 + 2–3	portare a ebollizione il latte in un recipiente, con coperchio, lasciare a mollo, mescolare
pelare pomodori	3 pezzi	450	7–8	incidere a croce sulla parte del picciolo, riscaldare con coperchio in poca acqua, togliere la pelle; i pomodori possono essere molto caldi!
panini	2 pezzi			scongelare non coperti sulla griglia, girare dopo metà tempo
scongelare a		150	1–2	
cuocere a		grill livello 3	3–4	
preparare uova sbattute	150 g da 2 uova, 4 cucchiai di panna, sale, noce moscata	450	3–4	sbattere le uova con la panna, il sale e la noce moscata, far cuocere coperte
preparare marmellata di fragole	300 g di fragole 300 g di zucchero gelificante	850	7–9	mescolare fragole e zucchero, cuocere coperte

Con gli accessori originali Miele si potrà usufruire a pieno delle funzioni degli apparecchi Miele.
Per garantire la riuscita delle ricette e quindi risultati perfetti, gli accessori Miele, per quanto riguarda le dimensioni e le funzioni, sono adatti perfettamente agli apparecchi Miele e sono stati testati intensamente secondo gli standard Miele.
È possibile ordinare tutti i prodotti semplicemente nel webshop Miele.

Teglia rotonda HBF27-1

La teglia rotonda è ideale per cuocere pizze, focacce e torte di pasta lievitata o soffice, crostate, dessert gratinati, pane, ciabatte oppure per riscaldare surgelati, stuzzichini per l'aperitivo, torte o pizze.

Per molte pietanze, grazie alle superfici trattate con PerfectClean, è possibile fare a meno della carta da forno o di oleare la teglia. Inoltre la superficie è particolarmente resistente e antigraffio.

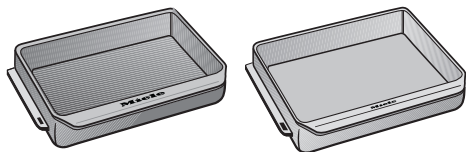
La teglia rotonda viene posta sulla griglia o sulla leccarda in vetro.
Non usarla con la modalità Microonde.

Casseruola gourmet HUB e coperchio gourmet HBD

Le casseruole gourmet sono perfette per la preparazione di sformati, piatti unici, gratin, pasta, zuppe così come per la cottura di carne o arrotolati. Nella casseruola grande ha posto un'oca, in quella piccola un'anatra.

La superficie delle casseruole è antiaderente.
È possibile quindi preparare i pasti in modo povero di calorie. E anche la pulizia viene facilitata e velocizzata.

Le casseruole possono avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

HUB 61-22　　HUB 61-35
HUB 62-22*

* adatta per piani di cottura a induzione

Le casseruole vengono messe sulla griglia al ripiano 1 dal basso.

I coperchi gourmet nelle varianti in acciaio inossidabile resistenti alle temperature elevate sono disponibili per tutte e due le varianti.

HBD 60-22　　HBD 60-35

La casseruola HUB 61-35 non si può usare col coperchio dato che l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Non usare le casseruole e i coperchi con la modalità Microonde.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione originali Miele

Per aumentare la funzionalità e la longevità delle apparecchiature Miele è stata ideata una moltitudine di prodotti per la pulizia e la manutenzione sviluppati e testati appositamente per ogni apparecchio Miele, ad es. il prodotto per il forno Miele. Così gli apparecchi Miele risulteranno curati e piacevoli anche a distanza di anni.

Prodotto Miele per pulire il forno

La sua speciale composizione Miele consente di ottenere ottimi risultati di pulizia e un impiego sicuro negli apparecchi Miele. È efficace persino nella rimozione dello sporco più tenace. La sua schiuma simile a un gel aderisce anche a superfici verticali e rimuove lo sporco incrostato o di altra natura. Questo prodotto per il forno può essere impiegato in modo semplice e veloce anche su superfici rivestite in PerfectClean grazie al suo rapido tempo di azione.

Piccole gioie che fanno grande il cuore

Torte, biscotti e pasticcini sono ideali da servire con una tazza di buon caffè o tè per rendere ancora più gradevole un attimo di relax, un incontro, una chiacchierata in compagnia. Chi vuole viziare sé stesso e gli ospiti con pasticcini fatti in casa ha solo l'imbarazzo della scelta tra impasti, ingredienti e farce. Fruttato, con panna oppure croccante? Chi ne ha più ne metta. Si sa, le cose dolci fanno bene al cuore per cui non si dice no a una seconda fetta di qualcosa di buono.

Suggerimenti e informazioni

Se si cuociono al forno delle torte in stampi, effettuare una prova di cottura dopo il tempo di cottura più breve infilando nel dolce uno stecchino di legno. Se non vi rimane attaccata pasta, il dolce è cotto.

Far riposare torte cotte in stampi ancora per ca. dieci minuti prima di toglierle dallo stampo.
Staccare il bordo della pasta con un coltello e togliere la torta dallo stampo. Se la torta aderisce ancora allo stampo, disporre un panno umido sullo stampo. A causa del vapore prodotto, la torta si staccherà.

Se le paste soffici lievitano molto e poi verso fine cottura si sgonfiano nuovamente, la pasta eventualmente è stata sbattuta troppo a lungo e in modo troppo spumoso oppure è stato aggiunto troppo liquido.

Gli ingredienti per le paste soffici, soprattutto uova e grassi, dovrebbero avere una temperatura regolare di ca. 20 °C.

Invece per la pasta frolla il burro freddo si lascia lavorare meglio per ottenere una pasta liscia e non appiccicosa.

Cuocere il pan di Spagna subito dopo la preparazione. Per una torta, cuocere il fondo di pasta un giorno prima di riempirlo. In questo modo sarà più facile dividere il fondo in più parti. Subito dopo la cottura, mettere il pan di Spagna su un panno inumidito o cosparso con dello zucchero e arrotolarlo.

Se si cuoce in modalità combinata con MO + aria calda più, le microonde vengono attivate solo dopo la fase di riscaldamento. Impostare le microonde a una potenza di 80 Watt o 150 Watt al massimo.

Per cuocere nella modalità combinata si possono usare diversi stampi. Sono adatti stampi in vetro resistente alle temperature elevate, ceramica, plastica, plastica morbida e metallo. Usando recipienti in metallo possono formarsi delle scintille. Mettere il recipiente quindi da un'altra parte sulla griglia o sulla leccarda in vetro. Se si formano ancora delle scintille o dei scricchiolii, il recipiente non è adatto.

Torta alle mandorle e amaretto

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
4 tuorli
scorza grattugiata di 1 limone
polpa di 1 baccello di vaniglia
100 g di zucchero a velo
4 albumi
50 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
100 g di mandorle, non pelate, grattugiate
10 cucchiai di amaretto

Ingredienti glassa
50 g di zucchero a velo
2 cucchiai di amaretto

Per spolverizzare
40 g di mandorle, tritate

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Sbattere in modo spumoso i tuorli con la scorza di limone, la polpa di vaniglia e lo zucchero a velo. Sbattere gli albumi e incorporare delicatamente. Incorporare anche la farina mescolata al lievito in polvere e le mandorle.

Versare la pasta in una tortiera apribile poco oleata e cosparsa di farina, allisciare e far cuocere.

Subito dopo la cottura, spruzzare la torta di mandorle con l'amaretto e farla raffreddare.

Mescolare l'amaretto con lo zucchero a velo e spennellare la torta con la glassa.

Tostare le mandorle tritate senza usare grassi e spargerle sulla glassa.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Quadretti di mele

Tempo di preparazione: 40–50minuti
per 8 pezzi

Ingredienti
8 fogli di pasta sfoglia (ca. 300 g, surgelati)
1–2 mele asprigne, tagliate a dadini
30 g di marzapane, tagliato a dadini
30 g di nocciole, tritate grossolanamente
30 g di uvetta, messa a mollo in rum
2 cucchiai di un miscuglio di zucchero e cannella

Per spennellare
1 albume
1 tuorlo
1 cucchiaio di latte

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Scongelare la pasta sfoglia come indicato sulla confezione e spianare eventualmente in 8 quadrati (ca. 15 x 15 cm).

Distribuire i quadretti di mela e marzapane sui quadrati come pure le nocciole e l'uvetta sgocciolata. Cospargervi il miscuglio di zucchero e cannella.

Per ogni quadrato cospargere i bordi con l'albume e piegare i quattro angoli vero il centro. Premere bene i lati per chiuderli.

Disporre i quadrati sulla leccarda in vetro sciacquata con acqua fredda. Sbattere il tuorlo con il latte, spennellarci i quadrati e cuocerli.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 18–25 minuti

Consiglio

Usare possibilmente mele asprigne (Boskoop, Elstar). Danno al dolce un gusto più fruttato che le mele dolci.

Crostata di mele

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
200 g di farina
100 g di burro
60 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 uovo

Ingredienti farcia
600 g di mele, sbucciate e tagliate a spicchi

Ingredienti caramello
100 g di zucchero
20 ml di succo di mele
succo di $^{1}/_{2}$ limone

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
stampo per crostate ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, il sale e l'uovo fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Stendere la pasta su una superficie infarinata e sistemarla poi nello stampo per crostate. Disporre le mele a mo' di tegole sulla pasta.

In un pentolino, mescolandolo, caramellare lo zucchero color oro sul piano di cottura con impostazione alta e sfumare col succo di mele e di limone. Distribuire il caramello sulle fette di mele e infornare nel vano cottura preriscaldato.

Dopo la fase di raffreddamento, spolverizzare con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

In alternativa al caramello è possibile preparare la crostata con una glassa: mescolare 150 g di panna acidula, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato e 1 cucchiaio di zucchero a velo, distribuire sui spicchi di mele e prolungare la durata di cottura di ca. 10 minuti.

Torta di mele sopraffina

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
succo di $^1/_2$ limone
150 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
750 g di mele

Per spolverizzare o spennellare
zucchero a velo o marmellata di albicocche

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare in modo spumoso il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e aggiungere le uova uno ad uno.

Incorporare il succo di limone e la farina mescolata al lievito. Versare l'impasto nella tortiera apribile imburrata.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi ed eliminare il torsolo. Inciderle sulla parte superiore, sistemarle nella pasta con la parte curva verso l'alto, premerle un po'. Infornare e cuocere finché la torta risulta dorata.

Lasciar raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo o spalmare con la marmellata di albicocche.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di mele sopraffina
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Consiglio
Le mele si possono tagliare pure a dadini e incorporarle alla pasta. Eccellente se preparata pure con 500 g di visciole, mirtilli o albicocche.

Torta di mele, coperta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
300 g di farina
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
200 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo

Ingredienti farcia
1000 g di mele
50 g di uvetta
50 g di zucchero
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di cannella
3 cucchiai di acqua

Per spolverizzare o spennellare
1 tuorlo d'uovo mescolato con un po' di latte

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare la farina insieme al lievito, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata.

Stendere 2/3 circa della pasta sul fondo della tortiera apribile, formando un bordo alto 2 cm circa, e precuocere (non precuocere con la modalità Cottura intensa o Programma automatico).

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. In un pentolino cuocere per 1 minuto l'uvetta, lo zucchero, la cannella e l'acqua e distribuire il tutto sulla base.

Spolverizzare la superficie di lavoro con farina, spianare l'impasto rimasto, disporlo sulle mele e cuocere.

Con programma automatico:
spennellare subito col composto di tuorlo-latte la superficie della torta.

Senza programma automatico:
circa 10 minuti prima del termine della cottura spennellare la torta di mele col composto di tuorlo-latte.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di mele coperta
Durata programma ca. 75 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–70 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura:
Precuocere: 20–25 minuti + preriscaldare
Cottura: 30–35 minuti

Torta di mele con granella croccante alle nocciole

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
200 g di burro, liquido
350 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
60 g di croccante alle nocciole

Ingredienti farcia
1000 g di mele acidule (ad es. Boskoop)
50 g di zucchero
scorza grattugiata di 1 limone
succo di 1 limone

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Mescolare la farina col lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere il burro lasciato raffreddare. Impastare fino ad ottenere dei grani irregolari.

Distribuire 2/3 della granella sul fondo della tortiera e premerla un po' formando un bordo alto ca. 2 cm. Mescolare la granella rimanente al croccante alle nocciole.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. Mescolarle con lo zucchero, la scorza di limone e il succo di limone e distribuirle sulla base di granella. Cospargere con il croccante e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di mele con granella
Durata programma: ca. 63 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 65–75 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Torta di mele e cannella

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 16 fette

Ingredienti
225 g di burro, morbido
200 g di zucchero
4 uova
450 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaio di cannella
600 g di mele, sbucciate e tagliate a fettine fini
150 g di mirtilli rossi

Per la tortiera
burro
pangrattato

Accessori
stampo da ciambella ∅ 26 cm

Preparazione

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi successivamente lo zucchero e le uova. Aggiungere il lievito in polvere mescolato alla cannella.

Alla fine incorporarvi le mele e i mirtilli rossi.

Versare l'impasto nello stampo da ciambella oleato e cosparso finemente con pangrattato e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Torta di albicocche con granella

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
200 g di ricotta (quark)
6 cucchiai di latte
8 cucchiai di olio
1 uovo
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
400 g di farina
1 bustina e 1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
2 barattoli di albicocche (da 800 g), sgocciolate

Ingredienti granella
200 g di farina
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
125 g di burro, a pezzettini
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di cannella

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina.

Stendere la pasta sulla leccarda in vetro. Ricoprire con le albicocche tagliate a metà.

Lavorare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e la cannella e cospargere la frutta con questa granella. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Come farcia si possono usare anche prugne, visciole o uva spina.

Torta express

Tempo di preparazione: 75 minuti
12 fette

Ingredienti
4 uova
250 g di zucchero
1 cucchiaino raso di sale
250 g di farina
3 cucchiaini rasi di lievito in polvere
250 g di burro

Opzione:
100 g di gocce di cioccolato
100 g di frutta secca tagliata finemente
100 g di noci tritate
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
1 cucchiaino di cannella macinata

Accessori
tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere in modo spumoso lo zucchero, il burro, il sale e il tuorlo.

Montare a neve gli albumi. Incorporare delicatamente metà della panna al composto di uova e zucchero. Incorporare anche la farina mescolata al lievito in polvere e quindi la panna restante.

Se lo si desidera, incorporare altri aromi come cioccolato, cannella, vaniglia, frutta secca o noci. Versare quindi l'impasto in una tortiera apribile imburrata e far cuocere e dorare nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta express
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Preriscaldare: sì
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190 °C

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150 °C
Durata cottura: 57–63 minuti
Ripiano: 2

Consiglio

Per intensificare il gusto si possono sostituire 200 g di zucchero con 50 g di miele.

Torta di pere con glassa alle mandorle

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
375 g di farina
100 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
200 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia
3 barattoli di pere (da 460 g)

Ingredienti glassa
450 g di panna acidula
2 cucchiai di maizena
3 uova
50 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di cannella
30 g di mandorle a scaglie

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare la farina insieme allo zucchero, allo zucchero vanigliato, al burro e all'uovo fino ad ottenere una pasta morbida. Stendere la pasta sulla leccarda in vetro.

Far sgocciolare bene le pere (rosolare brevemente le pere fresche), tagliarle a pezzi di 1 cm e distribuirle regolarmente sulla pasta.

Mescolare la panna acidula, la maizena, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella.

Distribuire la glassa sulle pere. Cospargere con scaglie di mandorle e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 16 fette

Ingredienti ricetta base
4 albumi
4 cucchiai di acqua calda
175 g di zucchero
4 tuorli
200 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti fondo per torta, delicato
6 albumi
180 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
6 tuorli
90 g di farina
90 g di fecola

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione pasta

Montare bene a neve gli albumi con l'acqua. Successivamente incorporarvi lo zucchero a pioggia. Incorporarvi poi i tuorli sbattuti.

Mescolare la farina al lievito (oppure la maizena senza il lievito) e spolverizzarla sulla superficie, incorporandola delicatamente.

Imburrare un po' il fondo della tortiera e coprirlo con carta da forno. Stendere la pasta sul fondo, lisciarla e farla dorare.

Toglierla dal forno e staccare il bordo della torta servendosi di un coltello. Capovolgere la tortiera e staccare la carta da forno. Tagliare la torta due volte in senso orizzontale. Farcirla a piacere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ pan di Spagna \
4 uova oppure 5 - 6 uova
Durata programma:
– ricetta base: ca. 29 minuti
– fondo torta sopraffino: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura:
– ricetta base: 20–25 minuti + preriscaldare
– fondo torta sopraffino: 35–40 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura:
– ricetta base: 30–35 minuti + preriscaldare
– fondo torta sopraffino: 40–50 minuti

Consiglio

Se il fondo della torta viene farcito con frutta preparata a parte, usare solo metà quantitativo degli ingredienti per la ricetta base. Mantenendo la stessa temperatura, la durata di cottura si riduce di 5 minuti circa. Per ottenere un fondo per torta al cioccolato, aggiungere alla farina 1–2 cucchiaini di cacao.

I. Farcia con panna e ricotta

Ingredienti
500 g di ricotta (quark)
100 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di zucchero vanigliato
succo di 1 limone
12 fogli di gelatina bianca
500 ml di panna

Per spolverizzare
zucchero a velo

Preparazione farcia

Per la farcia mescolare la ricotta con lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e stemperarla nel forno a microonde con 450 Watt per ca. 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Unire alla gelatina un po' di composto di ricotta, mescolare.

Incorporare la gelatina al rimanente composto di ricotta e mettere al fresco. Mescolare di tanto in tanto. Quando il composto comincia a rapprendersi, incorporarvi la panna precedentemente montata a neve.

Mettere un fondo su un piatto per torte, stendervi una parte del composto di ricotta, coprire con un fondo, stendere ancora il composto di ricotta e coprire con un fondo. Conservare la torta al freddo e spolverizzarla con lo zucchero a velo prima di servirla.

Consiglio

Per conferire un tocco fruttato, aggiungere al composto di ricotta 300 g di visciole sgocciolate oppure spicchi di mandarino o pezzetti di albicocche.

II. Farcia al cappuccino

Ingredienti
100 g di cioccolato fondente
6 fogli di gelatina bianca
80 ml di espresso
500 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
80 ml di liquore al caffè
1 cucchiaio di cacao

Per spolverizzare
cacao

Preparazione farcia

Stemperare il cioccolato fondente. Montare la panna. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e stemperarla nel forno a microonde con 450 Watt per 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Lasciarla raffreddare un po'. Mescolare alla gelatina metà espresso e metà liquore al caffè. Incorporare il composto alla panna. Mettere da parte 3 cucchiai circa di panna. Suddividere a metà la panna rimanente. Incorporare a una metà della panna lo zucchero vanigliato e all'altra metà il cioccolato e il cacao.

Spruzzare con un po' di liquore al caffè ed espresso un fondo per torta messo su un piatto per torte, stendervi poi la panna scura, coprire con un altro fondo, spruzzarlo col liquido rimanente. Spalmarlo con la panna chiara e coprire con l'ultimo fondo per torta. Spalmare la superficie con la panna messa da parte e spolverizzare con cacao.

Torta al burro

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
30 g di lievito
150–200 ml di latte tiepido
400 g di farina
50 g di zucchero
1 pizzico di sale
40 g di burro
1 tuorlo

Ingredienti farcia
125 g di burro
150 g di mandorle a scaglie
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Mettere in un recipiente la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il sale e il tuorlo. Aggiungere latte fino ad ottenere con l'impastatrice una pasta liscia e vellutata.

Lasciar riposare la pasta per ca. 20 minuti circa a temperatura ambiente e impastare brevemente. Stendere sulla leccarda in vetro imburrata e lasciar lievitare per altri 20 minuti circa. Con le punte delle dita, praticare nella pasta delle incavature.

Mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Servendosi di due cucchiaini formare delle palline di burro/zucchero e metterle sulla pasta. Spolverizzare la superficie con lo zucchero rimanente e le scagliette di mandorle.

Con programma automatico:
infornare e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare ancora per 10 minuti circa, successivamente infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta al burro \ leccarda in vetro
Durata programma: ca. 28 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Consiglio

Per preparare lo zucchero vanigliato in casa:
tagliare a metà per il lungo un baccello di vaniglia, tagliare ogni metà in 4–5 pezzi, metterli con 500 g di zucchero in un vasetto chiuso e conservare per almeno 3 giorni. Per ottenere un aroma più intenso, grattare la polpa di vaniglia dal baccello e unirla allo zucchero.

Torta al cappuccino con granella

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
350 g di burro, liquido
500 g di farina
250 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti farcia
25 g di burro, liquido
500 g di ricotta (quark)
6 tuorli
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
6 cucchiaini di polvere di cappuccino (istantanea)
3 cucchiai di liquore alle mandorle
1 cucchiaio di maizena
6 albumi

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la farina con lo zucchero vanigliato, il sale e il lievito in polvere. Aggiungere il burro e impastare gli ingredienti fino ad ottenere dei grani irregolari.

Versare 2/3 della massa nella leccarda oleata e stenderla fino ad ottenere una pasta liscia.

Mescolare il burro, la ricotta, i tuorli, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la polvere di cappuccino, il liquore e la maizena. Incorporare gli albumi sbattuti. Spalmare il composto di ricotta sull'impasto.

Distribuire sul composto l'ultimo terzo della granella e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con granella \ con farcia
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Riscaldamento rapido: off
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Tranci all'espresso

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
250 g di burro, morbido
180 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 ml di espresso oppure 2 cucchiaini di polvere di espresso istantanea
100 g di gocce di cioccolato
100 g di nocciole, macinate

Ingredienti glassa
200 g di zucchero a velo
4 cucchiai di espresso
2 cucchiai di liquore al caffè, al moca o al whisky

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova alternandosi. Incorporarvi il lievito in polvere mescolato alla farina, l'espresso o la polvere di espresso e le noci. Alla fine, aggiungere le gocce di cioccolato.

Spalmare la pasta sulla leccarda in vetro e infornare.

Mescolare lo zucchero a velo con espresso e liquore. Spennellare la glassa sulla torta ancora tiepida.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Torta imbevuta al limone

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti
225 g di burro, morbido
225 g di zucchero
4 uova
scorza grattugiata di 2 limoni
225 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti glassa
succo di 2 limoni
90 g di zucchero

Accessori
per 1 stampo da cake in vetro, lunghezza 25 cm
leccarda in vetro

Preparazione

Oleare lo stampo da cake in vetro e coprire con carta da forno.

Sbattere in modo spumoso il burro e lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta.

Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungere insieme alla scorza di limone.

Versare l'impasto nello stampo, allisciare e infornare nel vano cottura preriscaldato sulla leccarda in vetro.

Mescolare il succo di limone e lo zucchero per ottenere una glassa viscosa.

Punzecchiare la torta ancora tiepida con uno stecchino in legno e spennellare con la glassa al limone. Far raffreddare nello stampo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta imbevuta al limone
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160 °C

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Torta di prugne rovesciata

Tempo di preparazione: 50 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti farcia
6 susine
2 pezzi di zenzero messi a mollo
4 cucchiai di sciroppo dello zenzero messo a mollo

Ingredienti salsa al caramello
150 g di zucchero di canna
60 g di burro
150 ml di panna

Ingredienti pasta
175 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
150 g di burro
125 g di zucchero di canna
2 uova, grandezza L
2 cucchiai di latte
$^1/_2$ cucchiaio di zenzero, macinato
$^1/_2$ cucchiaino di miscela mista di spezie (mixed spice)

Accessori
pentola
stampo da flan ∅ 25 cm (adatto alle microonde)

Preparazione

Lavare, snocciolare e tagliare in 8 le susine.

Per la salsa al caramello, versare lo zucchero marrone, il burro e la panna in una pentola, far bollire e lasciar cuocere per altri 2 minuti. Versare in un recipiente e far raffreddare.

Tagliare lo zenzero in piccoli pezzetti.

Oleare lo stampo da flan e coprirlo con carta da forno. Versare sul fondo 8 cucchiai della salsa al caramello, distribuire omogeneamente le susine, lo zenzero e lo sciroppo di zenzero.

Per l'impasto mescolare la farina con il lievito in polvere. Sbattere il burro e lo zucchero in modo spumoso e incorporarvi successivamente le uova, la farina, il latte e le spezie.

Distribuire la pasta sulle susine, allisciare e infornare.

Capovolgere la torta ancora tiepida su un piatto di portata e distribuirvi sopra il resto della salsa al caramello.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta capovolta di frutta
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170 °C

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Consiglio

Mixed spice è una miscela di spezie che viene spesso usata in Gran Bretagna. Unire le seguenti spezie in polvere: 4 cucchiaini di coriandolo, 4 cucchiaini di cannella, 1 cucchiaino di pimento, 4 cucchiaini di noce moscata, 2 cucchiaini di zenzero, 1 cucchiaino di chiodi di garofano. In alternativa è anche possibile usare spezie per panpepato.

Torta allo yogurt e arancia

Tempo di preparazione: 60–75 minuti
per 6–8 fette

Ingredienti pasta
250 g di zucchero
250 g di burro, morbido
scorza grattugiata di 1 arancia
4 uova
180 g di semolino fine
150 g di farina
8 g di bicarbonato di sodio
250 g di yogurt greco

Ingredienti glassa
450 ml di succo di arancia, spremuto fresco
250 g di zucchero

Accessori
tortiera apribile ∅ 24 cm

Preparazione

Rompere le uova e separare il tuorlo dall'albume. Lavorare il burro, lo zucchero e la scorza di arancia fino a ottenere un impasto cremoso e aggiungervi i tuorli d'uovo. Incorporarvi la farina, il lievito in polvere, il semolino e il bicarbonato di sodio e infine lo yogurt.

Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto. Versare il tutto nella tortiera apribile e infornare.

Per preparare la glassa, portare a ebollizione il succo di arancia e lo zucchero in un pentolino, infine lasciare cuocere a fiamma bassa per ca. 5 minuti finché il succo si addensa.

Infilare un bastoncino di legno nella torta ancora calda, distribuirvi sopra la glassa all'arancia, far raffreddare e servire con panna montata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta allo yogurt e all'arancia
Durata programma: ca. 30–40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 150 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Torta al formaggio

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
200 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia
1000 g di ricotta (quark)
2 bustine di preparato in polvere per budino alla vaniglia
4 cucchiai di olio
200 g di zucchero
1 uovo
125 ml di latte
250 ml di panna

Accessori
tortiera apribile ∅ 28 cm

Preparazione

Per questa torta occorre la tortiera apribile. Se la tortiera è di dimensioni inferiori il composto di ricotta potrebbe fuoriuscire.

Lavorare la farina, il lievito, lo zucchero, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Premere il composto sul fondo della tortiera apribile e formare un piccolo bordo.

Mescolare ricotta, preparato in polvere per budino alla vaniglia, olio, zucchero, uovo e latte. Montare la panna e incorporarla al composto di ricotta.

Versare il composto sulla base e infornare.

Al termine della cottura far raffreddare la torta nello stampo per breve tempo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 75–85 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 75–85 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 75–85 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Gugelhopf

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 16 fette

Ingredienti
60 g di burro
50 g di zucchero
1 uovo
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
375 ml di latte tiepido
scorza grattugiata di $^{1}/_{2}$ limone
1 pizzico di sale
500 g di farina
50 g di uvetta

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
stampo da gugelhopf ∅ 24 cm

Preparazione

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi lo zucchero e il tuorlo e mescolare bene. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungere la scorza di limone, il sale, la farina e impastare fino ad ottenere una pasta vellutata.

Incorporare alla pasta l'uvetta e l'albume montato a neve. Versare la pasta nello stampo da gugehopf imburrato e spolverizzato di farina.

Con programma automatico:
infornare lo stampo e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
coprire l'impasto dopo averlo versato nello stampo e farlo lievitare a temperatura ambiente per ca. 30 minuti o nel forno a 35 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 15 minuti finché il volume raddoppia. Poi cuocerlo.

Al termine della cottura togliere la torta dallo stampo e spolverizzarla con zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ gugelhopf
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Torta di ciliegie e croccantini

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 g di burro
50 g di zucchero

Per spolverizzare
40 g di mandorle, grattugiate

Ingredienti farcia
2 vasetti di visciole (da 680 g)

Ingredienti glassa
1 uovo
70 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 cucchiai di panna
3 cucchiai di maizena
3 gocce di aroma alle mandorle amare
100 g di mandorle a scaglie

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito, lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Stendere la pasta sul fondo della tortiera apribile, formando un bordo alto 2 cm circa.

Bucherellare l'impasto più volte con una forchetta e cospargerlo con mandorle tritate. Distribuirvi sopra le visciole ben sgocciolate.

Per preparare la glassa mescolare tutti gli ingredienti. Distribuire la glassa sulle visciole e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Torta marmorizzata

Tempo di preparazione: 85–90 minuti
per 18 fette

Ingredienti
250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 uova
4 cucchiai di rum
150 ml di latte
500 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
3 cucchiai di cacao

Accessori
stampo da ciambella ∅ 26 cm

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Incorporare il rum, 120 ml di latte e la farina mescolata al lievito.

Mescolare il cacao col latte restante a 1/3 della pasta.

Mettere metà della pasta chiara nello stampo da ciambella. Stendervi sopra la pasta col cacao. Coprire con la pasta chiara.

Inserire nella pasta una forchetta e girarla a spirale.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta marmorizzata \ ciambella
Durata programma ca. 65 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–70 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–70 minuti

Torta con frutta e granella

Tempo di preparazione: 110–120 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
375 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
125 ml di latte tiepido
40 g di zucchero
75 g di burro, liquido
1 uovo

Ingredienti farcia
1000 g di mele, sbucciate e tagliate a fettine, oppure prugne o ciliegie snocciolate

Ingredienti granella
200 g di farina
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di cannella
125 g di burro

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Mettere la farina a fontanella in un recipiente. Versare nel buco il lievito sbriciolato, un po' di zucchero, un po' di latte, farina e mescolare. Far lievitare in forno a 50 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 20 minuti.

Unire alla farina nel recipiente la pasta lievitata e impastare il tutto fino ad ottenere una pasta vellutata. Lasciar lievitare ancora per 30 minuti circa a 50 °C con Calore superiore/inferiore. Impastare brevemente la pasta e stenderla nella leccarda imburrata.

Distribuire omogeneamente sulla superficie la frutta preparata.

Lavorare gli ingredienti per la granella di copertura. Distribuire la granella di pasta sulla frutta e lasciar lievitare ancora per 30 minuti circa a 50 °C con Calore superiore/inferiore. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con granella \ con farcia
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Per una torta con granella semplice: preparare la torta senza frutta. Utilizzare il programma automatico torte \ torta con granella \ semplice oppure ridurre il tempo di cottura di 5-10 minuti con le impostazioni alternative.

Dolcetti all'arancia

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
50 g di burro
4 uova
4 cucchiai di acqua, tiepida
120 g di zucchero
80 g di farina
50 g di maizena
1 g di lievito in polvere
scorza grattugiata di 1 arancia
zucchero per spolverizzare

Ingredienti farcia
200 ml di panna
250 g di ricotta (quark) magra
3 g di zucchero vanigliato
80–90 g di marmellata di arance
20 ml di liquore all'arancia
3 fogli di gelatina bianca

Per decorare
2 arance
100 ml di panna
3 g di zucchero vanigliato
melissa

Accessori
carta da forno
leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il burro e farlo raffreddare. Separare gli albumi dai tuorli, sbattere in modo spumoso tuorlo, zucchero e acqua. Aggiungere il burro. Incorporarvi la farina, la maizena e il lievito in polvere con la scorza grattugiata di arancia. Montare l'albume a neve e aggiungerlo piano piano. Spianare l'impasto su una leccarda in vetro rivestita con carta da forno e cuocere. Capovolgere i dolcetti su un canovaccio su cui è stato cosparso dello zucchero, togliere la carta e far raffreddare. Tagliare l'impasto a metà.

Montare la panna. Mescolare la ricotta con lo zucchero vanigliato, la marmellata e il liquore. Ammollare la gelatina come indicato sulla confezione, scioglierla, incorporarla alla ricotta e mettere al fresco. Quando la crema inizia a gelificare, aggiungervi la panna.

Spennellare una metà dei biscotti con la crema, appoggiarvi sopra l'altra metà, premere e mettere in fresco per ca. 2 ore.

Sbucciare le arance, eliminare la pellicina bianca e tagliarla a filetti. Montare la panna con lo zucchero vanigliato. Tagliare il dolce a fette e guarnire con panna, arancia a filetti e melissa.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 18–23 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Torta di ricotta su leccarda in vetro

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
1 pizzico di sale
500 g di farina
1 bustina di lievito in polvere

Ingredienti farcia
1000 g di ricotta (quark)
1 bustina di crema alla vaniglia in polvere
1 uovo
200 g di zucchero
100 g di uvetta

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare a crema il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uovo e il sale. Aggiungervi la metà della farina mescolata al lievito. Incorporarvi poi il resto della farina in modo da ottenere un composto friabile.

Versare la metà del composto friabile sulla leccarda in vetro imburrata, premerlo o spianarlo.

Mescolare la ricotta con il preparato in polvere per crema, l'uovo e lo zucchero, aggiungervi l'uvetta e distribuire il tutto sull'impasto. Distribuire anche il resto del composto e cuocere.

Per la variante con frutta non aggiungere l'uvetta. Distribuire le visciole o le mirabelle senza nocciolo sul composto di ricotta, distribuirvi sopra il restante composto friabile e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con granella \ con farcia
Durata programma ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Consiglio
La ricotta è un formaggio fresco ed è disponibile con differente percentuale di grassi: la ricotta magra con una percentuale di grassi inferiore al 10 %, la ricotta semigrassa con il 20 % e quella con il 40 %.

Torta all'uvetta

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
75 g di ricotta (quark)
50 ml di latte
40 ml di olio
40 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fiala di aroma alla vaniglia e burro
1 pizzico di sale
200 g di farina
4 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
100 g di marzapane, tagliato a dadini
50 g di burro, morbido
1 uovo
125 g di uvetta
50 g di nocciole, tritate
1 pdc di cannella
1 fiala di aroma al rum

Ingredienti glassa
75 g di zucchero a velo
1–2 cucchiai di rum

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata per ottenere un rettangolo (25 x 30cm) di 1/2 cm di spessore e disporre nella leccarda in vetro imburrata.

Per preparare il ripieno mescolare il marzapane, il burro e l'uovo. Aggiungervi l'uvetta, le nocciole, la cannella e l'aroma. Distribuire questo composto sull'impasto.

Ripiegare il bordo superiore e inferiore rispettivamente di 2 cm verso il centro e cuocere.

Al termine della cottura spennellare sul composto lo zucchero a velo mescolato al rum. Tagliare il dolce diagonalmente e poi per il lungo in 8 strisce.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Cake

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 12 fette

Ingredienti
200 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
scorza grattugiata di 1 limone
succo di 1 limone
125 g di maizena
125 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per spolverizzare
zucchero a velo

Per spennellare
200 g di zucchero a velo
20 ml di succo di limone

Accessori
stampo da cake

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero e le uova. Aggiungere il succo e la scorza di limone.

Incorporare la farina mescolata al lievito e alla maizena.

Imburrare lo stampo da cake, rivestire con carta da forno, mettere l'impasto nello stampo e con un coltello praticare delle incisioni sulla superficie profonde circa 1 cm. Infornare e dorare.

Al termine della cottura capovolgere la torta. Togliere la carta. Spolverizzare con zucchero a velo oppure preparare una glassa da distribuire sul dolce con lo zucchero a velo e il succo di limone.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ cake
Durata programma: ca. 85 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140–160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 65–80 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–80 minuti

Consigli

- Variante 1:
  preparare una glassa di zucchero e arancia con 20 ml di succo di arancia e spennellarci le torte.
- Variante 2:
  bucherellare più volte la torta cotta e irrorare questi punti della superficie con Grand Marnier o Cointreau.

Torta al cioccolato e liquore all'uovo

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 16 fette

Ingredienti
100 g di cioccolato fondente
250 g di burro
250 g di zucchero
4 uova
250 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
250 ml di liquore all'uovo
burro e pangrattato per lo stampo

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
tortiera apribile

Preparazione

Spezzettare il cioccolato. Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero e le uova. Mescolare farina e lievito e incorporarvi il liquore. Aggiungervi i pezzi di cioccolato.

Versare la pasta nella tortiera apribile imburrata e cosparsa di pangrattato e cuocere.

Dopo la fase di raffreddamento, spolverizzare eventualmente con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140–160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Torta al cioccolato

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
300 g di cioccolato fondente
150 g di burro
5 uova
100 g di zucchero
100 g di farina

Ingredienti glassa
100 g di glassa al cioccolato fondente

Accessori
pentola
tortiera apribile ∅ 26 cm

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–40 minuti + preriscaldare

Preparazione

In un pentolino sciogliere il cioccolato col burro. Far raffreddare.

Mescolare il mix con il tuorlo, lo zucchero e la farina. Infine incorporare gli albumi montati a neve.

Versare l'impasto nella tortiera apribile imburrata e cuocerlo.

Quando la torta si è raffreddata, spennellarla con la glassa al cioccolato. A causa dell'elevata percentuale di cioccolato questa torta rimane sempre un po' umida.

Torta con granella

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta
400 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
200 g di burro
1 uovo
1 fiala di aroma al rum

Ingredienti farcia
200 g di marmellata di albicocche

Ingredienti granella
350 g di farina
175 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di cannella
200 g di burro, liquido

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti.

Stendere la pasta nella leccarda imburrata e punzecchiarla più volte con una forchetta.

Spennellare la superficie con la marmellata di albicocche.

Mescolare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella. Aggiungere il burro fuso raffreddato un po'. Impastare fino ad ottenere dei grani irregolari. Distribuire la granella sulla pasta e far dorare nel forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con granella \ semplice
Durata programma ca. 38 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Crostata al limone

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
150 g di farina
1 pizzico di sale
100 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia
150 g di burro
100 g di zucchero
3 uova
100 g di mandorle, grattugiate
succo di 1–2 limoni
2 limoni, sbucciati, a fette

Accessori
stampo per crostate ∅ 28 cm

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, il sale e l'uovo fino ad ottenere una pasta morbida e lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere le dimensioni dello stampo per pizza o crostata, disporlo sulla base e precuocere.

Per la farcia fondere il burro, sbattere in modo spumoso il tuorlo con lo zucchero, il burro, le mandorle e il succo di limone. Montare gli albumi e aggiungerli.

Sbucciare 2 limoni e tagliarli a fettine. Eliminare la pellicina bianca. Distribuire la massa al limone sulla base, farcire con le fette di limone fresche o candite e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Precuocere: 20 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Precuocere: 20 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti + preriscaldare

Consiglio

Candire le fette di limone:
versare in un pentolino 250 ml di acqua con 200 g di zucchero, il succo di un limone e le metà dei limoni e cuocere senza coperchio per ca. 45 minuti a fiamma bassa. Tagliare un limone in 12 fettine sottili. Disporle nello sciroppo di limone e farle rapprendere per ca. 30 minuti. Toglierle e farle sgocciolare bene.
In questo modo le fette di limone rimangono morbide, non si forma una crosta di zucchero e quindi non si possono conservare a lungo e non sono adatte per utilizzarle per decorazioni.

Muffin al cioccolato e visciole

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti pasta
100 g di cioccolato al caffè o fondente
100 g di burro
3 uova
80 g di zucchero a velo
10 g di cappuccino in polvere
100 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
200 g di formaggio fresco
70 g di zucchero a velo
1 uovo
10 g di farina
200 g di visciole (vasetto) sgocciolate

Accessori
12 stampini per muffin ∅ 7 cm circa

Preparazione

Stemperare il cioccolato (forno a microonde a 450Watt, 2–3minuti). Sbattere il burro fino a renderlo spumoso e incorporarvi successivamente in modo alternato uova e zucchero. Unirvi poi il cioccolato lasciato raffreddare un po', il cappuccino in polvere e la farina mescolata al lievito.

Per la farcia, mescolare il formaggio fresco allo zucchero a velo, all'uovo e alla farina.

Mettere metà della pasta al cioccolato negli stampini per muffin, distribuirvi metà delle visciole e coprire col composto di formaggio fresco. Coprire infine con la rimanente pasta al cioccolato e le altre visciole. Infornare.

Eventualmente coprire con glassa di cioccolato fondente o al latte.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ muffins \ con frutta
Durata programma ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Consigli

– Al posto dei muffin si può cuocere anche una torta normale in una tortiera apribile. In questo caso usare una quantità doppia di frutta e prolungare la cottura a 50 minuti circa, lasciando invariata la temperatura.

– Al posto delle visciole usare albicocche.

Muffin con noci

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti
100 g di uvetta
5 cucchiai di rum
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di gherigli di noce, tritati grossolanamente

Accessori
12 stampini per muffin ∅ 7–8 cm circa

Preparazione

Lasciar riposare l'uvetta nel rum circa per 30 minuti.

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi successivamente lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Unire poi la farina mescolata al lievito e le noci. Incorporare alla fine l'uvetta.

Servendosi di due cucchiai, distribuire la pasta negli stampini per muffin, metterli sulla griglia e dorarli nel forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ muffins \ senza frutta
Durata programma: ca. 36 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–35 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Biscotti al burro

Tempo di preparazione: 30–40 minuti
per 40 pezzi

Ingredienti pasta
150 g di burro, morbido
140 g di zucchero
$^{1}/_{2}$ uovo
scorza grattugiata di 1 limone
180 g di farina

Per spennellare
resto dell'uovo

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro con lo zucchero. Sbattere l'uovo, aggiungere la metà al composto. Incorporare anche la farina e la scorza di limone.

Spalmare la pasta su due terzi della leccarda in vetro. Spennellare con il resto dell'uovo e infornare.

Tagliare subito a rombi (l'impasto è molto friabile e quindi può rompersi facilmente).

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 10–18 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Panpepato

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 50 pezzi

Ingredienti pasta
250 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di lievito in polvere
170 g di burro, morbido
120 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
scorza grattugiata di 1 arancia
$^1/_2$ cucchiaino di zenzero, macinato

Ingredienti farcia
75 g di marmellata di albicocche
75 g di zenzero in vasetto, tritato finemente

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Impastare la farina, il lievito in polvere, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza di arancia e lo zenzero con l'impastatrice fino a ottenere la granella.

Lavorare la metà del composto fino a ottenere un impasto liscio. Spianare l'impasto su 2/3 della superficie della leccarda in vetro con un mattarello fino a ottenere una base liscia.

Spennellare la base con la marmellata di albicocche. Distribuirvi sopra lo zenzero a dadini, poi cospargervi anche il resto della granella e cuocere.

Tagliare il dolce ancora caldo in rettangoli di 2 x 4 cm.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 15–25 minuti + preriscaldare

Consiglio

Senza la marmellata di albicocche e lo zenzero si ottengono dei dolcetti di granella.

Amaretti

Tempo di preparazione: 35 minuti
per 30–35 pezzi

Ingredienti
100 g di mandorle amare
200 g di mandorle dolci
600 g di zucchero
3–4 albumi (taglia M)
sale

Accessori
carta da forno
leccarda in vetro

Preparazione

Triturare le mandorle sbucciate con la macchina da cucina in due fasi con 150 g di zucchero.

Aggiungere lo zucchero restante, un pizzico di sale e abbastanza albume fino a formare un impasto viscoso.

Distribuire l'impasto in piccole palline su una leccarda in vetro ricoperta di carta da forno servendosi di una sacca da pasticcere con punta piatta.

Spalmare le palline dell'impasto con il dorso inumidito di un cucchiaio e farle dorare in forno.

Lasciar raffreddare gli amaretti e quindi staccarli.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ amaretti
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 24 minuti

Impostazione alternativa
Preriscaldare: sì
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190 °C
Durata cottura: 12 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Durata cottura: 1–7 minuti

Consiglio
Si possono anche sostituire le mandorle amare con le mandorle dolci e mezza bottiglietta di aroma di mandorle amare.

Bignè mango e cocco

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 16 pezzi

Ingredienti pasta
250 ml di acqua
50 g di burro
1 pizzico di sale
170 g di farina
4 uova
1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
1 mango maturo
150 ml di latte di cocco
5 fogli di gelatina bianca
400 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
40 g di zucchero
2 cucchiai di cocco a scaglie, tostato

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Portare ad ebollizione in una pentola acqua, burro e sale. Aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere una palla. Quando sul fondo della pentola si forma un pellicola bianca, togliere la pasta e metterla in un recipiente. Incorporare un uovo alla volta e lavorare finché la pasta forma delle punte dai riflessi serici. Incorporare alla fine il lievito.

Dall'impasto formare con due cucchiaini 16 piccole porzioni da disporre sulla leccarda in vetro infarinata e cuocere subito.

Al termine della cottura, tagliare a metà in orizzontale i bignè ancora caldi con una forbice. Eliminare eventuali residui di pasta non ben cotta e lasciar raffreddare i bignè.

Per preparare il ripieno pelare il mango, separare la polpa dal nocciolo, infine tagliarlo a dadini e frullarlo. Ammollare la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione e scioglierla in un po' di latte di cocco riscaldato. Aggiungere il latte di cocco rimasto, aggiungervi il mango frullato e mettere in fresco. Montare la panna con zucchero e zucchero vanigliato e quando la crema inizia a gelificare, incorporarvi la panna e il cocco a scaglie.

Riempire la metà inferiore dei bignè con la crema al mango, mettervi sopra la metà superiore e servire.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–35 minuti + preriscaldare

Teste di moro al caffè

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 40 pezzi

Ingredienti
2 albumi
130 g di zucchero
125 g di mandorle, a fiammifero
125 g di scaglie di cioccolato fondente
1 cucchiaino di caffè espresso o polvere di caffè istantaneo

Accessori
carta da forno
leccarda in vetro

Preparazione

Tostare le mandorle in una padella senza aggiunta di grassi e poi far raffreddare. Mescolare il cioccolato a scaglie e il caffè in polvere.

Montare a neve gli albumi e aggiungervi lentamente lo zucchero. Aggiungervi il mix di mandorle, cioccolato e caffè.

Con due cucchiaini formare dei piccoli mucchietti sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 130–140 °C
Ripiano: 1 e 3 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 130–140 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 15–20 minuti + preriscaldare

Dolcetti

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 90 pezzi

Ingredienti pasta
4 tuorli
250 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 albumi
1 fiala di aroma al limone
1 pizzico di sale
250 g di farina
250 g di nocciole, tritate grossolanamente
200 g di uvetta
40 ml di rum
200 g di scaglie di cioccolato fondente

Ingredienti glassa
100 g di glassa al cioccolato fondente

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Lasciar riposare l'uvetta nel rum circa per 30 minuti.

Sbattere in modo spumoso il tuorlo e lo zucchero vanigliato. Incorporarvi gli albumi montati a neve.

Aggiungere l'aroma al limone, il sale, la farina, le nocciole, l'uvetta al rum e il cioccolato a scaglie. Stendere l'impasto sulla leccarda in vetro e cuocere. Al termine della cottura spennellare il composto con glassa al cioccolato e tagliarlo in quadrati di 3 x 3 cm.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Cornetti alla vaniglia

Tempo di preparazione: 100–120 minuti
per 90 pezzi

Ingredienti pasta
280 g di farina
210 g di burro
70 g di zucchero
100 g di mandorle, grattugiate

Per spolverizzare
70 g di zucchero vanigliato

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, le mandorle e lo zucchero fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Prendere un pizzico di pasta, fare un bastoncino e piegarlo a cornetto.

Sistemare i cornetti nella leccarda imburrata, infornare e dorare.

Girare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ cornetti alla vaniglia
Durata programma: ca. 25 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 140–160 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 15–20 minuti + preriscaldare

Ciabatta

Tempo di preparazione: 80–90 minuti

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
200–220 ml di acqua tiepida oppure latticello o 280 g di yogurt naturale
375 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio

Per spennellare
2–3 cucchiai di olio

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, nel latticello o nello yogurt. Aggiungerlo alla farina col sale e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Far riposare l'impasto per ca. 20 minuti. Impastare brevemente e spianare l'impasto per ottenere una focaccia/ciabatta (∅ 30 cm). Disporre la ciabatta sulla leccarda oleata o sulla teglia rotonda, spennellare con olio e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ focaccia \ fatto/a in casa
Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–35 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Consigli

– La pasta si può insaporire in diversi modi. Dopo che è lievitata, mescolarvi 50 g di cipolle rosolate oppure 2 cucchiaini di rosmarino o 40 g di olive nere sminuzzate e 1 cucchiaio di pinoli tritati oppure 1 cucchiaino di erbette provenzali.

– La focaccia si può cospargere anche con semi di sesamo e cuocerla successivamente.

– La ciabatta si può tagliare a metà per il largo e farcirla. Spalmare le due metà con formaggio molle. Coprire la parte inferiore con foglie d'insalata, fette di pomodori, anellini di cipolla e fettine di cetriolo e coprire con l'altra metà. Servire con tzatziki (mescolare: 500 g di cetriolo grattugiato, 250 g di yogurt naturale, 250 g di panna acida, 1 spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiai di olio d'oliva, sale e pepe).

Treccia lievitata

Tempo di preparazione: 140–150 minuti
per 16 porzioni

Ingredienti
1 $^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (60 g)
200–250 ml di latte tiepido
750 g di farina
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
125 g di burro, morbido
2 uova
75 g di uvetta
scorza grattugiata di 1 limone

Per spennellare
1 tuorlo
2 cucchiai di latte

Per spolverizzare
30 g di granella di zucchero
50 g di mandorle, a fiammifero

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero, il burro e le uova e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Alla fine aggiungere l'uvetta e la scorza di limone.

Coprire l'impasto e farlo lievitare in forno a 35 °C con calore superiore/inferiore per ca. 20–30 minuti finché raddoppia di volume.

Con l'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Con i tre rotoli formare una treccia e disporla sulla leccarda in vetro imburrata.

Mescolare i tuorli d'uovo con il latte, spennellare la treccia e cospargervi sopra lo zucchero a granelli e le mandorle.

Con il programma automatico:
infornare la treccia e cuocerla.

Senza programma automatico:
infornare la treccia e farla lievitare a 35 °C con calore superiore/inferiore, coperta, per altri 15–20 minuti Infine cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ treccia lievitata
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Anziché lievito fresco si può usare anche 10 g di lievito secco. Con la pasta è possibile fare anche una ciambella. Se nella ciambella si mettono 4–6 uova sode colorate, si ottiene una bel dolce di Pasqua.

Pane allo yogurt e noci

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 15 porzioni

Ingredienti pasta
350 g di farina
150 g di farina di frumento integrale
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
80 g di noci miste, tritate
80 g di semi di girasole
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaino di sciroppo di mele (Apfelkraut)
200 g di yogurt
300 ml di latte

Per spolverizzare
semi di girasole

Accessori
carta da forno
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Mescolare le farine, il sale, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, le noci e i semi di girasole.

Mescolare olio, sciroppo di mele, yogurt e latte, incorporare il tutto alla miscela di farine e versare il composto nello stampo da cake rivestito con carta da forno.

Cospargere il composto con semi di girasole e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Consiglio

Al posto dello sciroppo di mele è possibile utilizzare anche dello sciroppo chiaro zuccherino.

Pan carrè bianco

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 porzioni

Ingredienti
1000 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
2 cucchiaini di sale
4 cucchiaini di zucchero
40 g di burro, liquido
600–700 ml di latte tiepido

Per spennellare
3 cucchiai di latte

Accessori
grande stampo da cake, larghezza 15 cm

Preparazione

Stemperare il lievito con un po' di latte. Lavorare con l'impastatrice la farina, il sale, lo zucchero, il burro o la margarina, il lievito sciolto e il latte rimanente fino ad ottenere una pasta vellutata.

Mettere la pasta nello stampo da cake. Con un coltello, incidere la superficie per circa $^1/_2$ cm e spennellare col latte.

Lasciar lievitare la pasta per ca. 30 minuti a 50 °C con Calore superiore/inferiore finché è aumentata del doppio. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pan carrè bianco
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Ciabatta alle erbette

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 20 porzioni

Ingredienti pasta
125 ml di latte tiepido
125 ml di acqua tiepida
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
475 g di farina
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di olio

Ingredienti farcia
1 cipolla tritata finemente
1 spicchio d'aglio tritato finemente
1 cucchiaio di olio
3 cucchiai di prezzemolo tritato
3 cucchiai di aneto tritato
3 cucchiai di erba cipollina, tritata
3 cucchiai di basilico tritato
1 uovo
1 cucchiaio di panna acidula
sale
pepe

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare il latte, l'acqua e il lievito sbriciolato. Lavorare farina, sale, olio e latte con lievito fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente per ca. 30 minuti.

Per preparare il ripieno rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio. Aggiungervi le erbette, l'uovo, la panna acidula, il sale e il pepe.

Lavorare brevemente l'impasto, spianarlo su una superficie infarinata e formare un rettangolo (30 x 40 cm). Spennellare il composto con le erbette. Lasciare tutt'intorno un bordo di 2 cm.

Arrotolare il rettangolo sul lato stretto. Disporlo sulla leccarda in vetro imburrata e farlo lievitare a temperatura ambiente per ca. 30 minuti, poi cuocerlo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ baguette \ fatto/a in casa
Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–35 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Se non si aggiunge il ripieno alle erbette si ottiene una ciabatta di pane semplice.

Pane alle olive

Tempo di preparazione: 160–175 minuti

Ingredienti
450 g di farina
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g) o 1 $^{1}/_{2}$ bustina (10 g) di lievito secco
150 ml di vino bianco
4 uova
50 g di olio d'oliva
100 g di prosciutto crudo, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato
1 cucchiaino di maggiorana
$^{1}/_{2}$–1 cucchiaino di sale
100 g di gherigli di noce, tritati
100 g di olive nere tritate grossolanamente

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Lavorare farina, lievito, vino, uova e olio fino a ottenere un impasto liscio e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 60 minuti.

Infine aggiungere prosciutto, formaggio, maggiorana, sale e le noci. Per ultimo unire anche le olive tritate.

Versare l'impasto molto morbido nello stampo da cake imburrato, far lievitare a 50 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 60 minuti. Intagliare il pane per il lungo e cuocerlo finché risulterà dorato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 65–75 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 65–75 minuti

Dolce natalizio all'uvetta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
150–200 ml di latticello, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 pizzico di sale
20 g di burro, liquido
125 g di ricotta (quark) magra
250 g di uvetta

Per spennellare
acqua

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Mescolando, stemperare il lievito nel latticello tiepido. Lavorare la farina, il sale, lo zucchero, il burro e la ricotta fino ad ottenere una pasta vellutata.

Incorporare delicatamente l'uvetta lavata e sgocciolata.

Con programma automatico:
versare l'impasto nello stampo da cake imburrato, spennellare la superficie con acqua e infine cuocere il dolce finché si ottiene una crosta dorata.

Senza programma automatico:
versare l'impasto nello stampo da cake imburrato, infornare e far lievitare a 50 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 30 minuti finché il volume è raddoppiato. Spennellare la superficie con acqua e infine cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane dolce
Durata programma ca. 75 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Baguette alla pancetta o alle erbette

Tempo di preparazione: 80–110 minuti
per 2 pezzi

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g) o 1 bustina di lievito secco
250 ml di acqua tiepida
250 g di farina di frumento tipo 405
250 g di farina di frumento integrale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di pepe
3 cucchiai di olio
150 g di speck tagliato a dadini oppure
1 cucchiaio di prezzemolo, 1 di aneto e
1 di erba cipollina, tritati

Per spennellare
2–3 cucchiai di latte
1 tuorlo

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Aggiungerlo alla farina di frumento, la farina di frumento integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Aggiungere lo speck o le erbette.

Lasciar lievitare la pasta nel vano per 40 minuti circa a 50 °C con Calore superiore/inferiore e impastarla di nuovo.

Dall'impasto formare due baguette lunghe ca. 35 cm e disporle su una leccarda in vetro imburrata.

Sbattere l'uovo col latte e spennellare la superficie dei filoni di pane.

Con programma automatico:
infornare subito le baguette e dorarle.

Senza programma automatico:
far lievitare a 50 °C con Calore superiore/inferiore per altri 20 minuti circa. Poi cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ baguette \ fatto/a in casa
Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Consiglio

Anziché due filoncini, formare con la pasta 12 panini: incidere la superficie dei panini a forma di croce, spennellarli col latte e l'uovo e dorarli nel forno.

Pane bianco

Tempo di preparazione: 80–95 minuti

Ingredienti
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua tiepida
500 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di zucchero
20 g di burro, morbido

Per spennellare
latte

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero e il burro e impastare per 4–5 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Formare una palla dall'impasto, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla lievitare, coperta, a temperatura ambiente per 15 minuti.

Con programma automatico:
lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla leccarda in vetro imburrata. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato, spennellare con il latte e infornarlo subito.

Senza programma automatico:
lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla leccarda in vetro imburrata. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato. Coprire il pane con un panno umido e farlo lievitare per altri 30 minuti. Spennellare la parte superiore col latte e cuocere il pane finché risulta dorato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane bianco
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Pane allo zucchero

Tempo di preparazione: 120 minuti
per 1 pane

Ingredienti
500 g di farina
1 pdc di sale
90 g di burro
100 ml di latte
25 g di lievito fresco
2 uova
3 cucchiai di succo di zenzero
40 g di aneto messo a mollo, tritato finemente
1 cucchiaino di cannella
100 g di zucchero candito

Accessori
stampo da cake 25 cm

Preparazione

Disporre la farina e il sale in una terrina. Sciogliere il burro in un pentolino. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando, e incorporarlo alla farina insieme al burro raffreddato, alle uova e al succo di zenzero. Impastare per 3–4 minuti fino a formare un impasto piatto. Lasciar lievitare in un luogo caldo per un'ora.

Nel frattempo tritare lo zenzero, imburrare lo stampo da cake e cospargere con lo zucchero.

Impastare lo zenzero tritato, la cannella e lo zucchero candito nella pasta, lavorare l'impasto, versarlo nello stampo da cake e lasciar lievitare per ulteriori 15 minuti.

Cospargere la superficie con lo zucchero e far dorare in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane allo zucchero
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 1 dal basso

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190 °C
Durata cottura: 25 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170 °C
Durata cottura: 5–10 minuti

Prendetela alla leggera

La gioia dell'attesa è la gioia più intensa. E se si pensa a un menù gustoso è senz'altro la verità. Un piccolo ma delizioso antipasto aumenta l'appetito per il piatto principale. Per coloro che invece pensano che queste prelibatezze leggere siano un peccato per mangiarle solo come antipasto, possono porzionarle in quantità maggiore e servirle senza piatto principale. Noi, in ogni caso, vi auguriamo buon appetito.

Consigli per la preparazione

Le pietanze che vi presentiamo in questo capitolo possono fungere sia da antipasti che da piatti principali. Un antipasto dovrebbe essere in linea con il piatto principale che precede e non dovrebbe saziare troppo. Per questo motivo, in Francia gli antipasti sono chiamati hors d'oeuvre – prima dell'opera principale – e nei Paesi anglosassoni appetizer, stuzzicatori dell'appetito.

Di solito si preparano vari antipasti, affinché tutti possano assaggiare qualcosa in base ai propri gusti.

Antipasti e pasti principali di solito si completano. Quindi si consiglia di non preparare antipasti ad es. di carne se il pasto principale è a base di carne oppure un assaggio di zuppa leggera se poi il pasto è una zuppa.

Saccotti di pasta sfoglia "Palermo"

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 10 pezzi

Ingredienti
1 confezione di fogli di pasta sfoglia (surgelata, 450 g, 10 fogli)

Ingredienti farcia
250 g di mozzarella
50 g di pomodori, secchi sott'olio
1 piccola scatola di tonno (185 g)
10 olive verdi
1 cucchiaio di basilico, tagliuzzato
sale
pepe, macinato fresco
1 uovo

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Scongelare la pasta sfoglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Far sgocciolare la mozzarella, i pomodori e il tonno. Tagliare tutti gli ingredienti a dadini, comprese le olive, mescolare al basilico e insaporire di sale e pepe.

Separare i tuorli dagli albumi, spennellare i bordi della pasta sfoglia con gli albumi, distribuirvi sopra la farcia, richiudere e premere bene sui bordi.

Spennellare i saccotti di pasta sfoglia con i tuorli sbattuti, disporli sulla leccarda in vetro risciacquata con acqua fredda e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Paté di trota salmonata

Tempo di preparazione: 150–170 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti
1 piccola cipolla, tagliata a dadini
1 cucchiaio di burro
750 g di filetto di salmone o di trota salmonata, fresco, non affumicato, tagliato a dadini
90 g di pane bianco, a dadini
1 uovo
sale
pepe
noce moscata
350 ml di panna
1 cucchiaio di aneto tritato

Accessori
pentola
stampo da cake in vetro, lunghezza 20 cm
in alternativa una terrina

Preparazione

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungervi il salmone a dadini e continuare la cottura a fiamma bassa. Far raffreddare, aggiungere il pane bianco, l'uovo, le spezie e la panna. Far rapprendere il composto per ca. 60 minuti.

Frullare finemente il composto a porzioni con un mixer. Infine aggiungere l'aneto. Versare la farcia a base di pesce nello stampo da cake in vetro imburrato o nella terrina imburrata. Cercare di riempire tutte le eventuali cavità formatesi nel composto, battendo più volte lo stampo su una base morbida. Coprire lo stampo e cuocere.

Far raffreddare ed eliminare il liquido eventualmente formatosi. Togliere il paté dallo stampo e tagliarlo a fettine. Servire caldo o freddo con pane da toast e salsa di miele e senape o con una leggera crema di rafano.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 130–150 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–70 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Consiglio

Il paté può essere preparato anche con filetto di salmone o trota salmonata affumicato. Oltre alla trota salmonata rosata altri tipi di trota conosciuti sono la trota iridea e la trota di fiume.

Peperoni marinati

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
3 peperoni gialli
3 peperoni rossi
3 peperoni arancioni

Ingredienti marinata
6 cucchiai di olio d'oliva
4 cucchiai di vino bianco
4 cucchiai di aceto di vino bianco
1 spicchio d'aglio, schiacciato
sale
pepe
3 cucchiaini di mix di erbette

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti per la marinata.

Tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare le pellicine e i semi. Disporli con la superficie tagliata nella leccarda in vetro e infornare.

Grigliare i peperoni finché sulla pelle si scorgono delle bollicine e il peperone diventa di colore marrone scuro in alcuni punti.

Estrarre la leccarda dal vano cottura, coprire i peperoni con un canovaccio inumidito con acqua fredda e far riposare per ca. 10 minuti, poi eliminare la pelle.

Versare la marinata sui peperoni tagliati e far rapprendere per alcune ore. Servire con della baguette.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 3 dal basso
Durata cottura: 6–8 minuti + 5 minuti preriscaldare

Consiglio

La marinata può essere preparata anche con zucchine e champignon a fette. Scottare le zucchine e i funghi oppure cuocerli brevemente nel forno a vapore. La verdura deve comunque risultare "croccante".

Cuori di carciofo gratinati

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 3 porzioni

Ingredienti
8–10 cuori di carciofo, messi a mollo
200 ml di panna
100 g di formaggio spalmabile alle erbette
100 g di formaggio Gouda, grattugiato
75 g di prosciutto a dadi
noce moscata
pepe

Accessori
pentola
pirofila piatta

Preparazione

Riscaldare la panna, il formaggio fresco e la metà del formaggio Gouda. Lavorare il tutto e insaporire di pepe e noce moscata. Aggiungervi il prosciutto a dadini.

Disporre i cuori di carciofo sgocciolati nella pirofila, irrorare con la salsa al formaggio e cospargere con il formaggio rimasto. Cuocere e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 8–10 minuti + 5 minuti preriscaldare

Un chiaro esempio di buon gusto

Una minestra leggera è l'inizio ideale di un menù raffinato, ma anche un piatto principale sostanzioso e calorico. Patate, verdura, pesce e via dicendo – tutto ciò che può arricchire le nostre pietanze solide può accoppiarsi anche con un brodo e in veste di minestra, arricchita di condimenti giusti e amalgamata con della panna, può sfoggiare tutta la sua varietà. Inoltre, gli psicologi dicono che le minestre possono persino sollevare l'umore: rendono felici e calmano i nervi tesi.

Suggerimenti e informazioni

Una variante saporita e povera di calorie per preparare delle zuppe alle verdure è frullare gli ingredienti. Cuocere tutti gli ingredienti come descritto nella ricetta e poi frullarli con un mixer oppure un frullatore ad immersione. Prima di frullarli, togliere alcuni pezzi di verdura e riaggiungerli dopo aver frullato il composto. Si ottiene così una zuppa vellutata anche senza aggiunta di farina o grassi.

Le zuppe che si legano con il tuorlo d'uovo non possono più essere cotte dopo aver aggiunto il tuorlo mescolato a un po' di liquido bollente, altrimenti si formano dei grumi.

Per legare le zuppe è possibile preparare un composto di grasso e farina: lavorare 40 g di burro con 40 g di farina. Versare la massa in un recipiente con 1000 ml di liquido freddo e cuocere. La farina della massa non si incolla nel liquido freddo, ma inizia subito a cuocere e al termine della cottura si può mescolare al liquido fino a ottenere una zuppa dalla consistenza uniforme.

Per legare le zuppe con maizena o riso si consiglia di continuare a mescolare durante la cottura affinché il legante non si depositi sul fondo del recipiente.

L'aggiunta di erbette fresche al termine della cottura conferisce alle zuppe un aroma particolarmente saporito e accresce il contenuto di vitamine.

Una riduzione della durata di cottura è possibile aggiungendo del liquido caldo (non adatto alle sostanze leganti di grassi e farina).

Cuocere minestre o piatti unici sempre col coperchio, a parte alcune eccezioni. In questo modo si riduce al minimo la perdita di umidità.

Durante la cottura mescolare le zuppe o i piatti unici per compensare le differenze di temperatura tra i diversi ingredienti.

Per preparare le pietanze con il programma automatico, tenerne conto già nella preparazione. In generale all'inizio occorre mescolare tutti gli ingredienti preparati nel recipiente di cottura. Nelle rispettive ricette si indicano le differenze (ad es. aggiunta di uovo o panna).

Quando si cuoce con i programmi automatici, immettere solo il peso delle pietanze. Il peso delle stoviglie non è da considerare. I tempi necessari per la cottura con i programmi automatici differiscono in parte dai tempi di cottura con immissione manuale di potenza e durata.

Sistemare il contenitore in cui si prepara la minestra o il piatto unico, sulla leccarda in vetro al ripiano 1 dal basso.

Zuppa al curry e gamberetti

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti
1 cucchiaio di olio
1 spicchio d'aglio tritato finemente
250 di gamberetti, sgusciati
2 cucchiai di curry
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di coriandolo tritato
4 cucchiai di succo di limone
50 g di crema di cocco non zuccherata oppure 100 ml di latte di cocco
400 ml di fumetto di pesce
sale
pepe
peperoncino
eventualmente 1 cucchiaino di peperoncino a dadini

Preparazione

Versare l'olio, l'aglio e i gamberetti in un recipiente e rosolare con coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti.

Aggiungere il curry, il coriandolo, il succo di limone, la crema o il latte al cocco, il fondo di cottura e le spezie. Cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 10 minuti.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Risotto con pollo

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
600 g di filetto di pollo o di tacchino
100 g di carote
100 g di porro
100 g di champignon
20 g di burro
1 cucchiaio di curry in polvere
1 bustina di zafferano
sale
pepe
150 g di riso per risotto (Vialone oppure Arborio)
600 ml di brodo di pollo
50 g di mandorle a scaglie

Preparazione

Tagliare il filetto di pollo a strisce, le carote, il porro e i funghi a fettine e versare tutto in un recipiente.

Aggiungere burro, spezie, riso e liquido e cuocere col coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per ca. 15 minuti. Servire con mandorle cosparse sulla superficie.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ piatto unico \ 1600 g
Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15 minuti

Zuppa di zucca

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1 cipolla tagliata a dadini
1 cucchiaio di olio
500 g di polpa di zucca, a dadini
125 ml di latte
375 ml di brodo di verdure o di gallina
sale
pepe bianco
1 cucchiaino di zucchero
10 g di burro
1 cucchiaio di panna acidula
6 cucchiai di panna
1 cucchiaio di semi di zucca, tritati grossolanamente

Preparazione

Mettere in un recipiente adatto la cipolla e l'olio e stufare con coperchio a 850 Watt per 4 minuti circa.

Aggiungere la polpa della zucca, il latte, il brodo e le spezie e iniziare a cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi cuocere a 450 Watt per altri 12 minuti.

Frullare il tutto e aggiungere panna acidula e burro.

Distribuire la minestra su 6 piatti. Su ogni porzione versare 1 cucchiaio di panna e semi di zucca tritati.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1100 g
Durata programma: ca. 22 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 4 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 12 minuti

Zuppa di crema al mais

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 scatola di mais (da 280 g)
1 cipolla tagliata a dadini
20 g di burro
20 g di farina
500 ml di brodo di verdura
1 peperoncino
chili in polvere
sale
pepe
zucchero
100 ml di panna
100 g di pancetta, tagliata a dadini

Preparazione

Sgocciolare il mais. Versare tre quarti della quantità di mais in un recipiente. Aggiungere cipolle, brodo, peperoncino e spezie. Lavorare il burro con la farina e aggiungere il composto. Cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 8 minuti.

Frullare la zuppa e aggiungere la panna.

Incorporare alla zuppa il mais rimasto.

Sistemare su un piatto la carta da cucina. Distribuirvi sopra la pancetta tagliata a dadini e rosolare senza coperchio a 850 Watt per ca. 3 minuti.

Riscaldare di nuovo la zuppa, aggiungerci la pancetta e servire.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 3 minuti

Minestrone

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1000 ml di brodo di carne o di verdura
50 g di pancetta, tagliata a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
100 g di fagiolini verdi surgelati
100 g di piselli surgelati
100 g di sedano rapa a bastoncini surgelato
100 g di carote a fettine surgelate
150 g di patate, a dadini o 50 g di pasta delicata
2 cucchiaini di mix italiano di erbette (origano, timo, prezzemolo)
1–2 pomodori
100 g di parmigiano grattugiato
eventualmente sale

Preparazione

In un recipiente adatto e coperto, precuocere nel brodo pancetta, cipolla, fagiolini, piselli, sedano, carote, patate o la pasta e le erbette aromatiche a 850 Watt per 10 minuti circa e continuare poi la cottura a 450 Watt per altri 15 minuti circa. Mescolare di tanto in tanto.

Pelare i pomodori, tagliarli a dadi e aggiungerli al minestrone.

Cospargere il minestrone con parmigiano grattugiato o servirlo a parte.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1800 g
Durata programma: ca. 32 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15 minuti

Zuppa rossa di cavolo

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 cipolla tagliata a dadini
20 g di burro
200 g di carne di manzo tagliata a dadini
250 ml di brodo di manzo
200 g di patate a dadi
250 g di cavolo bianco a strisce sottili
200 g di bietole rosse grattugiate
75 g di porro tagliato finemente
1–2 cucchiai di aceto di vino rosso
sale
150 g di panna acidula
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Preparazione

Mettere in un recipiente adatto la cipolla, il burro, la carne e il brodo. Coprire e stufare a 850 Watt per 5 minuti circa.

Aggiungere le patate, il cavolo, le bietole rosse, il porro, l'aceto di vino rosso e il sale. Cuocere per 5 minuti a 850 Watt e continuare poi la cottura a 450 Watt per 20 minuti circa.

Incorporare la panna acidula e cospargere col prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ piatto unico \ 1200 g
Durata programma: ca. 23 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20 minuti

Zuppa di pomodori con panna al basilico

Tempo di preparazione: 35–40 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
200 g di carote, sbucciate, tagliate in quattro
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
1 scatola di pelati (850 g)
sale
pepe
250 ml di brodo di verdura
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di zucchero
4 cucchiai di basilico tritato
100 ml di panna

Preparazione

Mettere in un recipiente le carote, la cipolla e il burro, coprire e stufare a 850 Watt per 8 minuti circa.

Aggiungere i pomodori con il liquido, il sale, il pepe e lo zucchero e cuocere con coperchio a 450 Watt per 6 minuti circa. Frullare la zuppa. Se la zuppa risultasse troppo densa, aggiungere ancora un po' d'acqua o brodo.

Frullare il basilico nella panna e montare la panna per metà. Sistemare la zuppa nei piatti o nelle tazze. Aggiungere a ogni porzione il mix di panna e basilico. Servire con foglioline di basilico come decorazione.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1700 g
Durata programma: ca. 31 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Zuppa viennese

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
30 g di burro
1 cipolla tagliata a dadini
100 g di porro ad anelli
200 g di patate, a fettine
250 g di verdure miste o rispettivamente 80 g di cavolfiore, carote, broccoli
750 ml di brodo di manzo
sale
pepe
noce moscata
250 ml di panna
1 cucchiaino di basilico tritato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Preparazione

Mettere in un recipiente burro, cipolle, porro, patate, verdure, brodo e spezie, disporre il recipiente sulla leccarda in vetro e cuocere dapprima con coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per ca. 15 minuti.

Al termine della cottura togliere un po' di verdure. Frullare la verdura rimasta compreso il liquido e aggiungere panna ed erbette.

Aggiungere di nuovo alla zuppa le verdure precedentemente tolte.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1600 g
Durata programma: ca. 29 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15 minuti

Appuntamenti gustosi

Quasi nessun altro piatto si presta a così tante varianti come lo sformato. Per quanto riguarda gli ingredienti, ci si può sbizzarrire nel vero senso della parola e combinare tra loro i prodotti che offrono la stagione e le scorte casalinghe. Lo sformato è un eccellente contorno e fa la gioia di tutti i commensali. E se ne resta un po', anche scaldato il suo gusto è ottimo.

Consigli per la preparazione

Cuocere gli sformati in generale senza coperchio affinché la superficie risulti dorata e croccante.

Tagliare gli ingredienti, ad es. le verdure, in parti grandi uguali.

Al termine della cottura lasciare riposare le pietanze per ca. 5 minuti per la compensazione della temperatura.

Se si utilizzano forni con programmi automatici immettere solo il peso delle pietanze. Non considerare il peso delle stoviglie.

I tempi di cottura necessari con i programmi automatici si distinguono in parte dai tempi di cottura con immissione manuale della potenza e della durata.

Moussaka di melanzane

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1250 g di melanzane
50 ml di olio d'oliva
1 cipolla tagliata a dadini
30 g di burro
750 g di carne tritata
125 ml di vino bianco
1 scatola di pelati (peso sgocciolato 480 g)
2 cucchiai di prezzemolo tritato
sale
pepe
3 cucchiai di pangrattato
2 albumi
500 ml di besciamella
2 tuorli

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette di 1 cm circa, cospargerle di sale e lasciarle riposare per 20 minuti circa.

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere la carne macinata e rosolare mescolando bene. Aggiungere i pomodori sminuzzati, il prezzemolo e il vino. Insaporire decisamente con sale e pepe e continuare la cottura a fiamma bassa per 15 minuti circa. Incorporare il pangrattato e gli albumi.

Sciacquare brevemente le melanzane, asciugarle e dorarle nell'olio d'oliva.

Stendere sul fondo della pirofila metà delle melanzane e coprire con il sugo di pomodori e carne. Coprire con le altre melanzane. Mescolare i tuorli d'uovo e ca. due terzi del formaggio con la besciamella. Spennellare la besciamella sulle melanzane, cospargere con il resto del formaggio. Infornare e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cuocere + dorare
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti + preriscaldare

Paté di pollo e funghi

Tempo di preparazione: 65 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
1 scalogno
2 spicchi d'aglio
1 piccolo porro
200 g di champignon
150 g di funghi geloni
2 filetti di petto di pollo
4 cosce di pollo (senza pelle e ossa)
8 fette di speck, stagionato
1 cucchiaio di olio
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaio di senape granulosa
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di timo essiccato
150 ml di vino bianco
50 g di burro
60 g di farina
250 ml di panna
500 ml di brodo di gallina
2 tuorli
250 g di pasta sfoglia
sale
pepe

Accessori
padella
stampo alto rotondo ∅ ca. 26 cm (adatto alle microonde)

Preparazione

Pulire gli scalogni e gli spicchi d'aglio e tritarli finemente. Tagliare il porro ad anelli. Lavare i funghi champignon e i funghi geloni e tagliarli a dadini di ca. 1 cm. Sciacquare i filetti e i cosciotti di pollo sotto acqua corrente, asciugarli e tagliarli a dadini di ca. 1 cm. Tagliare lo speck a strisce e tritare finemente il prezzemolo.

Rosolare gli scalogni in una padella con un po' d'olio, aggiungervi aglio, porro e speck e continuare a rosolare il tutto finché lo speck si dora. Aggiungere i funghi e continuare a cuocere. Versare il tutto in un recipiente, aggiungervi le erbette e la senape, insaporire di sale e pepe e mettere da parte.

Versare il vino bianco in un pentolino e farlo consumare a fiamma bassa. Aggiungere il burro e fonderlo. Aggiungere la farina finché si ottiene un composto liscio, incorporarvi panna e brodo e continuare a mescolare fino a ottenere una salsa densa. Versare la salsa in un recipiente.

Tagliare la pasta sfoglia in modo che copra lo stampo. Preriscaldare il vano cottura.

Mescolare il mix di scalogni e funghi e la salsa e insaporire. Aggiungervi il pollo a dadini e versare il tutto nello stampo.

Spennellare il bordo dello stampo con il tuorlo d'uovo e appoggiarvi sopra la pasta sfoglia. Tagliare la pasta sfoglia in eccesso e praticare dei piccoli intagli a forma di croce sulla copertura affinché durante la cottura il vapore possa fuoriuscire. Spennellare con il tuorlo d'uovo e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ paté di pollo
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 200 °C

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25 minuti

Gratin di indivia

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
8 porzioni

Ingredienti
8 ceppi di indivia
8 fette di prosciutto cotto (spesse 3–4 mm)
50 g di burro
5 g di noce moscata
5 g di zucchero
sale
pepe

Ingredienti salsa al formaggio
750 ml di latte scremato
250 g di formaggio grattugiato
30 g di burro
40 g di farina
1 tuorlo
1 spruzzo di succo di limone
sale
pepe

Accessori
padella
pirofila
pentola

Preparazione

Tagliare ca. 5 mm del lato inferiore dell'indivia ed eliminare la parte dura e amara.

Sciogliere il burro in padella, far dorare i ceppi di indivia, quindi abbassare la temperatura e far cuocere altri 25 minuti al vapore a bassa temperatura. Insaporire con zucchero, sale e pepe.

Avvolgere uno a uno i ceppi di indivia in una fetta di prosciutto cotto e disporle una accanto all'altra nella pirofila.

Per la salsa al formaggio, sciogliere il burro nel pentolino, incorporare la farina mescolando e far dorare leggermente. Aggiungere quindi il latte mescolando energicamente, far cuocere e incorporare metà del formaggio, il tuorlo, la noce moscata, il sale, il pepe e il succo di limone.

Versare la salsa al formaggio sui ceppi di indivia, cospargere con il formaggio restante e far dorare in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ gratin di indivia
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 40 minuti

Impostazione alternativa
Preriscaldare: sì
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 200 °C

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180 °C
Durata cottura: 25–40 minuti

Lasagne al salmone

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per ca. 4 porzioni

Ingredienti
400 g di salmone affumicato, a fette
12 fogli di lasagne non cotte
2 cipolle tagliate a dadi
20 g di burro
2 cucchiai di farina
600 ml di latte
300 ml di panna
sale
pepe
2 cucchiai di aneto tritato
3 cucchiai di succo di limone
2 cavoli rapa a strisce
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pentola
pirofila

Preparazione

Stufare la cipolla tritata nel burro. Aggiungere la farina e mescolare. Continuando a mescolare, incorporare il latte e la panna. Insaporire con sale, pepe e succo di limone. Cuocere la salsa per ca. 10 minuti a fiamma bassa e aggiungere l'aneto.

Pelare e tagliare a strisce sottili il cavolo rapa. Cuocere con acqua calda, far sgocciolare.

Distribuire un po' della salsa sul fondo della pirofila, disporvi quattro lasagne e poi le fettine di cavolo e le fette di salmone. Distribuire nuovamente la salsa, poi le lasagne, il cavolo e il salmone e così via e terminare con la pasta. Cospargere con il formaggio e infornare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ lasagne \ altezza ...
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Sformato di pasta

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
300 g di maccheroni
30 g di burro
3 cipolle tagliate a dadi
2 peperoni rossi, a dadini
200 g di carote a fettine
600 g di pomodori polposi, a dadi grossi
200 ml di brodo di verdura
300 g di panna acidula
150 ml di latte
sale all'aglio
pepe
200 g di prosciutto crudo o cotto a dadini
200 g di pecorino alle erbette, a dadi

Per gratinare
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pentola
pirofila

Preparazione

Cuocere al dente i maccheroni in acqua salata e sgocciolarli.

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere i peperoni e le carote, continuare a soffriggere e versare infine il brodo.

Incorporare alla verdura la panna acidula col latte, il pepe e il sale all'aglio e portare brevemente ad ebollizione.

Mettere nella pirofila i maccheroni, i pomodori, il prosciutto e il formaggio a dadini, mescolarvi la salsina di verdure. Gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ sformato di pasta \ altezza ...
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Moussaka di zucchine

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di olio d'oliva
5 grandi zucchine
1 cipolla grande
2 peperoni
1 spicchio d'aglio
1 scatola di pelati interi (400 g)
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
35 g di menta tritata
sale
pepe
150 g di formaggio svizzero, a fettine (ad es. Gruyère)
3 cucchiai colmi di farina
500 g di yogurt naturale
2 uova
180 g di formaggio, grattugiato

Accessori
padella
pirofila

Preparazione

Pulire le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine. Tritare finemente l'aglio. Tagliare le zucchine a fettine per il lungo. Eliminare i semini dai peperoni e tagliare questi ultimi a strisce.

In una padella riscaldare l'olio, rosolare le fettine di zucchina e mettere da parte.

Rosolare poi cipolla, aglio e strisce di peperoni nella stessa padella per 4 minuti, aggiungere i pomodori, il concentrato di pomodoro e la menta. Insaporire di sale e pepe.

Imburrare la pirofila, rivestire la base con la metà delle zucchine, versarvi sopra la metà della salsa al pomodoro, disporvi il formaggio a fette, versare di nuovo la salsa di pomodoro e infine distribuirvi sopra le restanti fette di zucchina in modo uniforme.

Mescolare farina, yogurt, uova e formaggio grattugiato, distribuire il tutto sulla moussaka e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ pasticcio di verdure
Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + grill ventilato
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30 minuti

Consiglio

Le zucchine possono essere sostituite da melanzane, zucche o da patate dolci.

Né carne né pesce – gustoso

Riuscire a preparare un piatto ricco senza aggiunta di pesce o carne rappresenta per ogni cuoco una grande sfida. Tuttavia con un po' di creatività e di fantasia è possibile servire un pasto ricco, saziante e saporito in modo semplice. Ingredienti considerati sempre poco importanti divengono i veri protagonisti della tavola. Erbette, semi e verdure preparate in modo raffinato conferiscono alle pietanze un sapore unico.

Consigli per la preparazione

In questo capitolo la scelta delle verdure è sufficiente per preparare da uno spuntino a un pasto completo.

Un pasto completo si compone di proteine, grassi, carboidrati e vitamine e sostanze minerali. Le proteine rappresentano il carburante per il corpo. Il fabbisogno si copre con alimenti quali latte, formaggio, ricotta e legumi.

I piatti vegetariani non sono una scoperta della società moderna. Già nell'antica Grecia i filosofi parlavano di alimentazione priva di carne. Nel 1811 a Londra fu fondata la "Società vegetariana" e da allora si definisce "vegetariano" colui che rinuncia nella propria alimentazione a prodotti quali carne e pesce.

Piatto di broccoli e funghi

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 3 porzioni

Ingredienti
300 g di broccoli (freschi o surgelati)
300 g di champignon (freschi o surgelati)
400 g di patate (pesate da pelate, tagliate a dadini)
125 g di panna acidula
100 ml di panna
1 cucchiaio di maizena
1 cucchiaino di sale
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di pepe nero
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pirofila

Preparazione

Versare i broccoli (se freschi: mondarli, tagliarli, se congelati: non serve scongelarli, sminuzzarli) in una pirofila. Aggiungere i funghi (se freschi: mondarli, tagliarli a fettine, se congelati: non serve scongelarli, tagliarli a fettine) e le patate.

Unire la panna acidula con la panna, la maizena, il sale, il pepe e 1/3 del formaggio.

Aggiungere tutti gli ingredienti al mix di verdure e patate e mescolare. Cospargervi sopra il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio finché lo sformato si dora.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Lasagne con champignon

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
15 fogli di lasagne senza precuocerli
400 g di gorgonzola, a dadini
1500 g di champignon a fettine
3 cucchiai di prezzemolo tritato
150 g di parmigiano oppure 250 g di Gouda, grattugiato

Ingredienti besciamella
90 g di burro
90 g di farina
1400 ml di latte
sale
pepe
noce moscata

Accessori
pentola
pirofila

Preparazione

Riscaldare il burro e aggiungere la farina mescolando. Continuando a mescolare aggiungere il latte. Cuocere la salsa per ca. 5 minuti a fiamma bassa e insaporire di sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il gorgonzola, mescolare e infine incorporarvi i funghi e il prezzemolo.

Versare 1/4 della besciamella nella pirofila. Disporvi sopra 5 quadrati di lasagne, cospargervi 1/3 del formaggio. Versare di nuovo 1/4 della salsa, poi altri 5 quadrati di lasagne, ancora 1/3 del formaggio a strati. Infine disporre ancora a strati 1/4 della besciamella e gli ultimi quadrati di lasagne.

Coprire con la rimanente besciamella e cospargere con l'ultimo formaggio. Infornare e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ lasagne \ altezza ...
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

I funghi champignon sono conosciuti dal 17° secolo e venivano coltivati già allora in delle grotte. Si distinguono tre tipi di champignon: bianchi dal sapore delicato, marroni o rosa dal sapore più intenso e funghi champignon giganti. Lavare i funghi sotto acqua corrente. Non immergerli mai nell'acqua.

Canederli di formaggio

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
300 g di pane bianco
200 ml di latte tiepido
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
150 g di formaggio Gouda, grattugiato grossolanamente
150 g di formaggio Tilsit, grattugiato grossolanamente
3 cucchiai di prezzemolo tritato
25 g di farina
3 uova
sale
pepe

Accessori
padella

Preparazione

Tagliare il pane bianco a dadini, versarvi sopra del latte e lasciare riposare il tutto per ca. 30 minuti. Rosolare la cipolla nel burro.

Aggiungere la cipolla, il formaggio, il prezzemolo, la farina, le uova e le spezie al pane bianco e amalgamare bene.

Col composto formare 8–10 canederli. Disporli poi in un recipiente. Coprirli, cuocerli per ca. 6 minuti a 600 Watt e poi per altri 5 minuti a 450 Watt.

Irrorare eventualmente i canederli con burro fuso. Servire con insalata di pomodori o salsa al pomodoro.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Lasagne agli spinaci con formaggio pecorino

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 3–4 porzioni

Ingredienti
450 g di spinaci in foglie (surgelati)
9 fogli di lasagne senza precuocerli
150 g di pecorino
375 ml di panna
200 g di panna acidula
3 uova
200 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 cucchiaino di sale
$^1/_2$ cucchiaino di pepe
$^1/_2$ cucchiaino di paprica dolce
eventualmente aglio in polvere
3 pomodori a fette
25 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pirofila

Preparazione

Scongelare gli spinaci in foglia e farli sgocciolare. Tagliare il formaggio pecorino a dadini. Mescolare la panna, la panna acidula e le uova, insaporire di sale, pepe e paprica ed eventualmente aglio.

Versare 1/4 del composto di panna e uova sul fondo di una pirofila, disporvi sopra 3 quadrati di lasagne, la metà degli spinaci e rispettivamente un terzo di formaggio pecorino e Gouda e poi di nuovo un quarto del composto di panna e uova. Disporre a strati nuovamente 3 quadrati di lasagne, gli spinaci rimasti, ancora un terzo del formaggio e il composto di panna e uova. Ricoprire con i quadrati rimasti. E completare con il composto di panna e uova e il formaggio rimasti. Cuocere senza coperchio.

Dopo ca. 30 minuti di cottura disporvi sopra il pomodoro a fette, cospargere di formaggio e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ lasagne \ altezza ...
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 65–75 minuti

Lasagne con verdure

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
2–3 peperoni rossi
2–3 peperoni gialli
1 zucchina
250 g di ricotta o formaggio fresco
100 g di panna acidula
35 g di burro
35 g di farina
500 ml di latte
3 cucchiai di basilico tritato
50 ml di olio
25 g di pinoli
sale
pepe
noce moscata
12 fogli di lasagne

Accessori
leccarda in vetro
pentola
pirofila

Preparazione

Tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare le pellicine bianche e i semi. Disporre nella leccarda i peperoni con la buccia verso l'alto e grigliarli col grill preriscaldato (livello 3, ripiano 3 dal basso) per 6–8 minuti, finché la buccia si gonfia e assume un bel colore scuro. Togliere la leccarda dal forno e coprirla con un canovaccio umido. Lasciar riposare per ca. 10 minuti e poi togliere la pelle.

Tagliare a fette la zucchina.

Lavorare col frullatore il basilico, l'olio, i pinoli e il sale fino ad ottenere una pasta. Incorporarvi la ricotta e la panna acidula.

Sciogliere il burro, spolverizzarvi la farina e aggiungere il latte un po' alla volta, mescolando continuamente. Portare ad ebollizione e insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Stendere un po' di besciamella nella pirofila, coprire con lasagne, poi col composto di ricotta e infine distribuire metà delle verdure. Coprire con metà della besciamella. Coprire poi con lasagne, il composto di ricotta, le verdure e la salsina. Coprire infine con le ultime lasagne, il composto di ricotta e infornare senza coprire.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ lasagne \ altezza ...
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

I pinoli vengono venduti di solito in piccole confezioni. Sono relativamente cari a causa della lavorazione. Si raccolgono le pigne dei pinoli e solo dopo 7–9 mesi è possibile estrarre i semi maturi.

Tutti a tavola!

Tante gustose pietanze fanno meglio al palato che alla linea. Buono a sapersi quindi che i piatti di pesce sono un'eccezione alla regola e sono tanto sani quanto buoni. In base ai pesci presenti, alle abitudini di cottura e alle preferenze tipiche di ogni paese, vengono portate in tavola molteplici specialità che valgono quasi sempre la pena provarle. Alcune di queste ve le consigliamo vivamente nel seguente capitolo.

Suggerimenti e informazioni

Le proteine del pesce sono nobili. Inoltre il pesce è ricco di vitamina A, B e D e di sali minerali come il ferro, lo iodio, il calcio e il fosforo. Grazie alla sua struttura il pesce è facilmente digeribile e pertanto indicato come alimento leggero in molte diete.

I pesci interi risultano cotti quando le pupille sono bianche e le lische del dorso si possono togliere facilmente. Il pesce arrostito, stufato e grigliato è cotto quando la polpa si stacca facilmente dalla lisca.

Se si cuoce il filetto di pesce in una salsa legante, ridurre l'aggiunta di liquidi dato che nel corso della cottura dal pesce fuoriesce anche del liquido.

Quando si cuoce il pesce, prestare particolare attenzione al raggiungimento della temperatura nucleo dell'alimento di almeno 70 °C.

Quantità

Pesci interi: 250–300 g a persona

Filetto di pesce: 200–250 g a persona

Per la pulizia

Pesci interi: togliere le interiora, eventualmente squamare il pesce, lavarlo sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Filetto di pesce: lavare il filetto sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Per la marinatura

Spruzzare il pesce o il filetto di pesce con del succo di limone o aceto e lasciarlo immerso per ca. 10 minuti fino alla successiva lavorazione. Se lo si innaffia di gocce di limone o aceto si rinforza la sua carne. In questo modo il pesce non si decompone nel corso del procedimento di cottura. Questo procedimento lascia inalterato il tipico sapore del pesce.

Salare

Salare il pesce solo poco prima della cottura o cospargerlo di spezie ed erbette. Mai conservare a lungo il pesce salato. Il sale prosciuga i liquidi dalla carne del pesce e quindi anche sali minerali preziosi. Questo fa sì che il pesce tenda a seccarsi, una volta cotto.

Pesce "al blu"

Alcuni tipi di pesce come la trota, la tinca, l'anguilla o la carpa sono ottimi bolliti. La pelle di questi pesci contiene un pigmento che unito a sostanze acide (acqua e aceto) si tinge di blu. Il pesce deve essere fresco. Quando lo si pulisce, fare attenzione a non rimuovere il muco presente sulla pelle, altrimenti non si coloreranno di blu. Innaffiare il pesce di acqua bollente mista ad aceto e lasciarlo in ammollo per ca. 10 minuti. Seguire la ricetta. Salare il pesce solo all'interno.

Pesce al curry

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
400 g di ananas a dadi, in scatola
1 peperone rosso
1 banana a fette
600 g di filetti di scorpena
3 cucchiai di succo di limone
40 g di burro
125 ml di vino bianco
125 ml di succo di ananas
sale
zucchero
peperoncino
2 cucchiai di curry
2 cucchiai di maizena

Preparazione

Tagliare il peperone in quattro parti, eliminare pellicine e semi, tagliarlo poi a strisce, tagliare il pesce a dadi grossolani.

Mettere i dadi di pesce in un recipiente e spruzzarli col succo di limone. Mescolare al pesce l'ananas, il peperone, il burro, il vino, il succo d'ananas, le spezie e la maizena.

Coprire il recipiente e cuocere per 5 minuti a 850 Watt e continuare poi la cottura a 450 Watt per 12 minuti circa.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ pesce \ 1600 g
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 12 minuti

Pesce su letto di verdure

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
300 g di carote, grattugiate
300 g di cavolo rapa, grattugiato
1 cucchiaio di olio
1 bustina di mix di 8 spezie (surgelate) oppure erbette fresche (prezzemolo, cerfoglio, aneto, maggiorana)
600 g di filetti di scorpena
2 cucchiai di succo di limone
sale
200 g di formaggio fresco alle erbette
125 ml di latte
125 ml di panna

Accessori
recipiente con coperchio
pirofila

Preparazione

Versare nel recipiente le carote e il cavolo rapa grattugiati, l'olio e le spezie. Cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 6 minuti.

Distribuire la metà delle verdure nella pirofila. Disporvi sopra il filetto di pesce irrorato con succo di limone, salare e ricoprire con le verdure rimaste.

Mescolare il formaggio fresco con latte e panna, versare quanto ottenuto sullo strato di verdure e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 7 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde + grill
Potenza/livello grill: 450 W + livello 3
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 11 minuti

Salmone su letto di verdure primaverili

Tempo di preparazione: 55–65minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
4 filetti di salmone (da 125 g)
sale
pepe colorato, macinato grosso
curry in polvere
1 limone non trattato
1 mazzetto di cipollotti
1 mazzo di carote
250 g di champignon
150 g di panna acidula
80 g di burro alle erbette

Accessori
padella
pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavare il salmone, asciugarlo e insaporire con sale, pepe e curry in polvere. Sbucciare il limone, eliminare la pellicina bianca e tagliarlo a fettine.

Pulire i cipollotti, lavarli e tagliarli a pezzetti. Pelare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle fini. Lavare i funghi champignon e tagliarli a fettine.

Mescolare le verdure e rosolarle in un po' di burro alle erbette riscaldato. Aggiungere la panna acidula e insaporire con sale e pepe.

Disporre le verdure nella pirofila e metterci sopra i filetti di salmone. Distribuire il burro alle erbette rimasto a fiocchetti sulle verdure e sul salmone, rivestire con le fette di limone e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180°C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Consiglio

Servire con patate arrosto e salsa di senape e aneto.

Sformato di pesce

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
750 g di filetti di scorpena
3 pomodori a fette
50 g di prosciutto a dadi
1–2 mele a dadi
1 cetriolo in agrodolce, a dadi
1 cucchiaino di capperi
20 g di burro
100 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Accessori
pirofila ∅ 30 cm

Preparazione

Coprire con le fette di pomodoro il fondo della pirofila. Distribuirvi i filetti di scorpena.

Mescolare tra loro prosciutto, mele, cetriolo, cipolla e capperi e distribuire sul pesce. Coprire poi col formaggio mescolato al prezzemolo.

Distribuire in superficie il burro a pezzetti, infornare senza coperchio e gratinare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pesce \ filetti di pesce
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–35 minuti

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–45 minuti

Paella

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
6 cucchiai di olio d'oliva
300 g di filetti di pollo
2 spicchi d'aglio a pezzetti
2 cipolle tagliate a dadi
300 g di riso a chicco lungo
200 g di piselli
1 peperone rosso
2 pomodori ben maturi o 4 cucchiai di concentrato
1000 ml di brodo
sale
pepe
1 cucchiaino di paprica dolce
$^1/_2$ cucchiaino di zafferano in polvere
300 g di calamari ad anelli
200 g di cozze sgusciate
300 g di gamberetti

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Con programma automatico:
mettere tutti gli ingredienti tranne il brodo nella leccarda in vetro.

Attivare il programma automatico.

Dopo 30 e 60 minuti versarvi 500 ml di brodo (secondo le indicazioni nel display).

Senza programma automatico:
versare l'olio nella pirofila. Riscaldarlo per circa 10 minuti con Aria calda più a 160 °C o con Calore superiore e inferiore a 180 °C. Aggiungere i filetti di pollo a dadini, la cipolla e l'aglio e cuocere per 20 minuti circa. Girare di tanto in tanto.

Aggiungere poi il riso, i piselli, il peperone a strisce, i pomodori tagliati a fette o il concentrato e la metà del brodo. Insaporire con sale, pepe e zafferano e continuare la cottura senza coperchio per 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Aggiungere infine il brodo rimanente, i calamari, le cozze e i gamberetti. Mescolare il tutto e cuocere senza coperchio per altri 20 minuti.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ paella \ fresco/a
Durata programma: ca. 90 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 70–80 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 70–80 minuti

Consiglio

Se si usa riso integrale, la durata di cottura si prolunga di 20–30 minuti.

Spiedini di scampi

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
12–16 scampi puliti
2 cucchiai di succo di limone
12–16 champignon, freschi o in scatola
12 fette di arista di maiale affumicata
75 g di burro o burro alle erbette, fuso
4 spiedini grandi di legno

Accessori
griglia
leccarda in vetro

Preparazione

Irrorare gli scampi col succo di limone. Pulire i funghi champignon freschi, e sgocciolare i funghi in scatola. Arrotolare le fette di salmone.

Infilare gli scampi, i funghi e il salmone nello spiedino alternandoli. Spennellare con il burro, disporre gli spiedini sulla griglia e sotto la leccarda in vetro. Poi grigliare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: grill
Livello grill: livello 3
Ripiano: 2 o 3 dal basso
Durata cottura: 5 minuti per lato + 5 minuti preriscaldare

Filetto di platessa su letto di spinaci in foglia

Tempo di preparazione: 30–40 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti
300 g di filetto di platessa
2 cucchiai di succo di limone
1 cipolla tagliata a dadini
20 g di burro
300 g di spinaci in foglie (surgelati)
20 g di burro
20 g di farina
250 ml di brodo di verdura
2–3 cucchiai di vino bianco
1 tuorlo
100 ml di panna
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
sale
pepe
noce moscata

Accessori
pentola
pirofila

Preparazione

Spruzzare i filetti di platessa col succo di limone, far riposare per ca. 10 minuti, asciugare e insaporire con sale e pepe.

Scongelare gli spinaci in foglia a 600 Watt per ca. 6 minuti e strizzarli bene.

Rosolare le cipolle nel burro, aggiungervi gli spinaci e cuocere per ca. 5 minuti. Fondere il burro rimasto, aggiungervi la farina, mescolare. Continuando a mescolare aggiungere brodo e vino, poi il formaggio e il tuorlo d'uovo mescolato alla panna. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Disporre gli spinaci nella pirofila. Distribuirvi sopra i filetti di platessa, irrorare con la salsa e cuocere per 11 minuti senza coperchio.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: microonde + grill
Potenza/livello grill: 450 W + livello 3
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti

Merlano nero in crosta di rafano

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
400 g di carote
20 g di burro
sale
pepe
4 filetti di merlano nero (da 150 g)
1 uovo
1 bustina di salsa chiara
4 cucchiaini di rafano

Accessori
pentola
pirofila

Preparazione

Tagliare le carote a fiammifero. Rosolarle brevemente nel burro e versarle nella pirofila.

Insaporire i filetti di pesce con sale e pepe e disporli sulle carote, l'uno accanto all'altro.

Mescolare il tuorlo, la salsa preparata come indicato sulla bustina e il rafano. Aggiungervi gli albumi montati a neve.

Versare la salsa ottenuta sul pesce e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Lucioperca con erbette e panna

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1 lucioperca (ca. 1500 g)
succo di 1 limone
5 cipolle a fette
50 g di burro
sale
pepe nero
60 g di burro, morbido
1 carota tagliata a dadini
30 g di pasta di acciughe
1 cucchiaio di succo di limone
2 cucchiai di pangrattato
250 g di panna acida
2 tuorli
5 cucchiai di prezzemolo tritato
2 cucchiai di aneto tritato
carta stagnola extra-forte

Accessori
pentola
carta stagnola
leccarda in vetro

Preparazione

Togliere le scaglie e lavare il pesce. Salarlo un po' all'interno e all'esterno. Dorare le cipolle nel burro, salarle e peparle.

Distribuire su un foglio di stagnola resistente la cipolla con il burro di cottura, le carote e 2 cucchiai di prezzemolo. Sistemare il pesce sulle verdure.

Mescolare la pasta di acciughe al burro morbido. Spalmare il composto sulla parte superiore del pesce, spruzzare col succo di limone e cospargere col pangrattato. Chiudere la carta stagnola senza tirarla.

Sistemare il cartoccio nella leccarda in vetro e cuocere. Unire tra loro la panna acida, i tuorli, il sale, il prezzemolo rimanente e l'aneto.

Trascorsi ca. 30 minuti, aprire il cartoccio, versare sul pesce la salsina alla panna ed erbette e ultimare la cottura col cartoccio aperto.

Accompagnare con patate lesse e insalata verde condita con limone e yogurt.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 70–75 °C

Mettere la giusta carne al fuoco

Avere occasionalmente sul proprio menù della carne di maiale, manzo, agnello, selvaggina ecc. fa condurre una vita sana, molto variegata e ricca di piacere. Le pietanze con pollame sono particolarmente consigliate per il benessere.
La carne può essere preparata in tanti modi diversi, può assumere a seconda delle spezie, delle salse e dei contorni sapori nuovi e con la sua mutevolezza, a volte esotica a volte borghese, può addirittura fungere da ponte tra culture diverse.

Carne: suggerimenti e informazioni

Programmi automatici

I tagli di carne di peso inferiore a 1000 g non sono indicati per essere cotti coi programmi automatici, in quanto la carne si prosciugherebbe troppo facilmente.

La carne viene cotta nella casseruola in vetro, con o senza coperchio, oppure nella leccarda in vetro. La rispettiva indicazione viene visualizzata nel display al momento di selezionare il programma automatico.

Per alcuni programmi automatici è necessario aggiungere liquido durante la cottura ed eventualmente si dovrà togliere il coperchio. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione.

Prima della cottura, eliminare le parti grasse, le pellicine e le cartilagini della carne. Insaporire la carne come si desidera e distribuire sulla superficie qualche fiocco di burro. Coprire la selvaggina con fettine di pancetta. La selvaggina risulta particolarmente tenera se, prima di cuocerla, si lascia riposare per una notte in una marinata (ad. es. latticello).

Utilizzo della sonda termometrica (se disponibile)

Se viene visualizzata l'indicazione di usare la sonda termometrica, inserire la punta metallica nel punto più spesso della carne. L'impugnatura dovrà sporgere verso l'alto in modo obliquo.

Se si cuociono contemporaneamente più tagli di carne, osservare che abbiano possibilmente lo stesso spessore.
Se si usa la sonda termometrica, infilare la punta nel taglio di carne più spesso.

Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Pollame: suggerimenti e informazioni

Programmi automatici

Il pollame del peso inferiore a 900 g non è indicato per essere cotto coi programmi automatici, in quanto si prosciugherebbe troppo facilmente.

Insaporire il pollame come si desidera e spennellarlo con olio prima di infornarlo.

Infornare il pollame sempre con il petto rivolto verso l'alto. Per alcuni programmi è necessario aggiungere liquido durante la cottura ed eventualmente si dovrà togliere il coperchio. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione.

Utilizzo della sonda termometrica (se disponibile)

Inserire la sonda termometrica nel pollame sempre nell'area anteriore, più spessa del petto. Osservare che la punta metallica venga inserita nel punto più spesso. L'impugnatura dovrà sporgere verso l'alto in modo obliquo.

Se si cuociono contemporaneamente più polli, osservare che abbiano possibilmente la stessa grandezza. In questo caso, inserire la sonda termometrica nel pollo più voluminoso.

Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Roastbeef / filetto di manzo

Tempo di preparazione: 50–70 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di roastbeef o filetto di manzo
sale
pepe
1 cucchiaio di senape alle erbette aromatiche
75 g di burro

Accessori
casseruola gourmet (in alternativa leccarda in vetro)
carta stagnola

Preparazione

Insaporire la carne con sale e pepe, spalmarla con la senape, distribuire sulla superficie il burro a pezzetti e metterla nella casseruola gourmet o nella leccarda in vetro. Cuocerla nel forno preriscaldato (cottura media) senza coprirla.

A cottura ultimata, avvolgere la carne in carta stagnola, lasciarla riposare per 10 minuti circa prima di tagliarla a fette.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ filetto di manzo oppure roastbeef \ arrostire oppure cottura a bassa temperatura
Durata programma:
arrostire: ca. 40 minuti (cottura media)
cottura a bassa temperatura:
ca. 100 minuti (cottura media)

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 200-220 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–60 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:
al sangue: 40–45 °C
cottura media: 50–55 °C
ben cotta: 60–65 °C

Stufato di manzo

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di fesa di manzo
sale
pepe
paprica
1 cipolla tagliata a dadini
1 foglia di alloro
50 g di burro, morbido
250 ml di brodo di carne
250 ml di acqua
125 g di panna acidula
maizena

Accessori
casseruola gourmet con coperchio

Preparazione

Insaporire la carne con sale, pepe, spalmarla con il burro e metterla nella casseruola gourmet. Aggiungere la cipolla e la foglia di alloro e cuocere con la casseruola coperta.

Trascorsi 30 minuti, aggiungere un po' di brodo di carne e panna acidula e continuare la cottura. Dopo 80 minuti, togliere il coperchio e terminare la cottura.

Coprire l'intingolo con il brodo restante, la panna acidula e l'acqua, ispessirlo un po' con la maizena stemperata. Tagliare la carne a fette e accompagnarla con la salsina.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ stufato di manzo
Durata programma: ca. 120 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–120 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 85–90 °C

Carne tritata

Tempo di preparazione: 250 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
500 g di cipolle
30 g di burro
30 g di olio
1200 g di carne di manzo tagliata a dadini
pepe
sale
1 cucchiaio di zucchero di canna
2 cucchiai di farina
1,2 l di brodo di manzo
2 foglie di alloro
4 chiodi di garofano
70 ml di aceto

Accessori
padella
casseruola gourmet

Preparazione

Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Riscaldare il burro in padella, non appena si riducono le bolle aggiungere olio e riscaldare.

Insaporire la carne con sale e pepe e rosolarla da tutte le parti.

Aggiungere le cipolle, le foglie di alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna e far rosolare altri 3 minuti.

Infarinare la carne e far rosolare altri 2–3 minuti.

Aggiungere il brodo di manzo e l'aceto mescolando costantemente fino a formare una salsa liscia.

Riporre la carne nella casseruola gourmet e cuocere in forno senza coperchio.

Dopo la cottura insaporire con sale pepe.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ carne tritata
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 220 minuti

Impostazione alternativa
Preriscaldare: sì
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 1 dal basso

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Temperatura: 300 W + 180 °C
Durata cottura: 210 minuti

Maiale arrosto

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di arrosto di maiale (noce, girello)
sale
pepe
paprica
1 cucchiaino di senape
30 g di burro
100 ml di panna o panna acidula
maizena

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Insaporire la carne con sale, pepe, paprica e spalmarla con la senape. Distribuire sulla superficie il burro a pezzetti, mettere la carne nella casseruola gourmet e cuocere per 30 minuti circa col coperchio.

Aggiungere la panna, la panna acidula o un po' d'acqua e terminare la cottura senza coperchio.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Tagliare la carne a fette e servirla con l'intingolo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ prosciutto di maiale arrosto
Durata programma: ca. 100 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–130 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–130 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 80–85 °C

Filetto di maiale con salsa Roquefort

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti
500 g di filetto di maiale
sale
pepe
3 cucchiai di olio
2 cipolle tagliate a dadi
50 ml di vino bianco
125 ml di panna
200 g di formaggio Roquefort
2 cucchiai di burro classico per arrostire
2 cucchiai di prezzemolo tritato

Preparazione

Con programma automatico:
versare tutti gli ingredienti, eccetto la carne, in un recipiente e mescolare.

Immergere la carne nel mix e cuocere.

Senza programma automatico:
mettere l'olio e la cipolla in un recipiente adatto con coperchio e stufare per 5 minuti a 850 Watt. Girare il filetto nella cipolla e olio. Aggiungere il vino e continuare la cottura col recipiente coperto per circa 10minuti a 450 Watt.

Schiacciare un po' il formaggio, mescolarlo bene con la panna e il burro per arrostire, aggiungere alla carne e mescolare bene il tutto al vino. Cuocere per altri 5 minuti circa a 450 Watt a recipiente scoperto. Mescolare di tanto in tanto.

Tagliare il filetto a fette, coprirlo con la salsina e cospargerlo di prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ carne \ 1000 g
Durata programma ca. 22 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Filetto di maiale in pasta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 filetti di maiale (da 300 g)
sale
pepe
paprica
50 g di burro
75 g di pancetta a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
400 g di champignon a fettine
4 pomodori (in scatola)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
450 g di pasta sfoglia

Per spennellare
1 tuorlo
4 cucchiai di latte

Accessori
padella
leccarda in vetro

Preparazione

Insaporire i filetti con sale, pepe e paprica. Riscaldare il burro nella padella e rosolare brevemente la carne da tutte le parti e poi toglierla dalla padella.

Aggiungere al burro di cottura la pancetta e la cipolla e rosolarle. Aggiungere i funghetti a fettine e i pomodori sgocciolati e sminuzzati, rosolare il tutto e insaporire con sale, pepe, prezzemolo e paprica.

Spianare la pasta sulla superficie infarinata e ricavare 2 rettangoli (ognuno 30 x 20 cm circa). Disporre un filetto su ogni rettangolo. Distribuire la farcia sui filetti di maiale. Chiudere la pasta a forma di cartoccio, premendo bene i bordi. Coi resti della pasta ricavare decorazioni e guarnire i cartocci.

Mettere i cartocci nella leccarda sciacquata con acqua, spennellare la superficie della pasta col tuorlo mescolato al latte, infornare e dorare.

Al momento di servire, tagliare a metà oppure a fette ogni filetto.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ carne \ filetto di maiale in pasta
Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–35 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 70 °C

Polpettone al peperone

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
300 g di carne tritata di manzo
300 g di salsiccia
1 panino
2 uova
2 cucchiaini di paprica dolce
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di paprica rosa
sale
pepe
3 cucchiai di olio
2 cipolle tritate finemente
50 g di pancetta, tagliata a dadini
1 peperone rosso, a piccoli dadini
1 scatola di funghi champignon a fette (peso sgocciolato 250 g)
125 g di formaggio Gouda a pezzetti
250 ml di brodo

Accessori
padella
leccarda in vetro

Preparazione

In una padella scaldare l'olio e stufarvi pancetta e cipolla. Aggiungere i peperoni a dadini e i funghi champignon sgocciolati. Quando il composto si è raffreddato, aggiungervi il formaggio a dadini.

Mettere a mollo il panino in acqua fredda per ca. 10 minuti. Strizzarlo bene e mescolarlo alla carne tritata, alla salsiccia, alle uova, alla paprica. Salare e pepare.

Aggiungere le verdure stufate alla carne. Mescolare bene il tutto e formare un polpettone ovale. Mettere il polpettone nella leccarda in vetro oleata e cuocere senza coperchio.

Dopo 20 minuti aggiungere il brodo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ polpettone
Durata programma ca. 45 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 75–85 °C

Polpettone

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
6–8 porzioni

Ingredienti
1000 g di carne tritata
3 uova
200 g di pangrattato
5 g di paprica in polvere
sale
pepe

Accessori
Placca universale

Preparazione

Mescolare la carne tritata con uova, pangrattato, paprica in polvere, sale e pepe.

Dare al composto la forma di un panino e far cuocere in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ polpettone
Ripiano: v. display
Durata programma 65 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 220 °C
Durata cottura: 12 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Durata cottura: 45 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Durata cottura: 5–10 minuti

Arrosto di vitello alla panna

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di arrosto di vitello (coscia o noce)
1 cucchiaino raso di sale
1/2 cucchiaino di pepe bianco
2 cucchiaini rasi di paprica dolce
1 cucchiaino di burro
2 cipolle
2 carote
2 pomodori
2 ossa di vitello
750 ml di brodo o intingolo
250 ml di panna
maizena

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Insaporire la carne con sale, pepe e paprica, spalmarla con il burro e metterla nella casseruola gourmet. Pelare le carote, le cipolle e i pomodori, tagliarli grossolanamente e aggiungerli alla carne insieme alle ossa di vitello.

Trascorsi 30 minuti circa, aggiungere ca. 1/4 di litro di brodo o intingolo. Ripetere questa operazione ogni 30 minuti. Infine aggiungere la panna.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Tagliare la carne a fette e servirla con l'intingolo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ vitello \ stufato di vitello
Durata programma: ca. 90 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 90–120 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 90–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 75–80 °C

Consiglio

Con questa ricetta è possibile preparare anche un rotolo di vitello. Selezionare il programma automatico carne \ vitello \ arrotolato di vitello.

Stinco di vitello

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 5 porzioni

Ingredienti
1 stinco di vitello (ca. 1500 g)
sale
pepe nero
40 g di burro, liquido
2 carote
100 g di sedano
1 cipolla
3 chiodi di garofano
250 ml di acqua calda
$^1/_2$ mazzetto di prezzemolo
2 cucchiai di panna acida
maizena

Accessori
leccarda in vetro
in alternativa casseruola gourmet

Preparazione con un programma automatico

Risciacquare lo stinco di vitello, tamponare con carta da cucina, insaporire la carne con sale, pepe e spalmarla col burro. Mettere la carne nella leccarda in vetro o nella casseruola gourmet.

Aggiungere le verdure mondate e tagliate finemente, la cipolla picchiettata coi chiodi di garofano, l'acqua e il prezzemolo e cuocere.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e panna acida e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Preparazione senza programma automatico

Risciacquare lo stinco di vitello, tamponare con carta da cucina, insaporire la carne con sale, pepe e spalmarla col burro. Mettere la carne nella leccarda in vetro o nella casseruola gourmet. Cuocere per ca. 60 minuti.

Aggiungere le verdure mondate e tagliate finemente, la cipolla picchiettata coi chiodi di garofano, l'acqua e il prezzemolo e terminare la cottura.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e panna acida e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ vitello \ stinco di vitello
Durata programma: ca. 70 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–130 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–130 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 80–85 °C

Cosciotto d'agnello

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1 cosciotto di agnello (ca. 1500 g)
sale
pepe
3 cucchiaini di erbette provenzali
2 spicchi d'aglio, schiacciati
30 g di burro, liquido
100 ml di vino rosso
50 g di panna acida
150 ml di brodo di carne
maizena

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Eliminare le pellicine della carne e poi insaporirla con sale, pepe, le erbette aromatiche provenzali e gli spicchi d'aglio. Spalmarla col burro e metterla nella casseruola gourmet. Cuocere col coperchio per 30 minuti circa.

Aggiungere il vino rosso, il brodo, la panna acida e continuare la cottura senza coperchio.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Tagliare la carne a fette e servirla con l'intingolo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ agnello \ cosciotto di agnello
Durata programma ca. 80 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 90–120 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 90–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 80–85 °C (nucleo rosa: 70–75 °C)

Sella di agnello con crosta agli aromi e senape

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1200 g di sella di agnello con ossa
sale
pepe
20 g di burro, morbido
125 ml di vino rosso
125 g di panna acidula

Ingredienti crosta aromatica:
3 fette di pane da toast
2 cucchiai di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di timo tritato
1 uovo
2 cucchiai di senape alle erbette aromatiche

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Per la costa aromatica: eliminare la crosta del pane da toast e sbriciolarlo. Mescolare alla mollica le erbette aromatiche, la senape e l'uovo.

Con programma automatico:
spalmare poi la carne col composto alle erbette, aggiungere la panna acidula, metà del vino rosso e continuare la cottura senza coperchio.

Senza programma automatico:
strofinare la carne con sale e pepe. Disporre la sella di agnello con il lato della carne rivolto verso l'alto in una casseruola, strofinare con il burro. Cuocere nel vano cottura preriscaldato per ca. 15 minuti senza coperchio. Poi strofinare la crosta di pane sulla carne, aggiungere la panna acidula, la metà del vino rosso e cuocere per altri 40 minuti circa senza coperchio.

Dopo la cottura, versare nell'intingolo il vino rosso rimanente e l'acqua. Ispessirlo con la maizena stemperata.

Tagliare la crosta aromatica per il lungo e, con un coltello affilato, disossare la carne.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ agnello \ sella di agnello
Durata programma: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–70 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 70–80 °C

Anatra all'arancia

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 anatra (2000 g)
sale
pepe
timo
3 arance sbucciate, tagliate a dadi
2 mele sbucciate, tagliate a dadi
1 foglia di alloro
125 ml di vino bianco
350 ml di brodo di pollo
125 ml di succo d'arancia
maizena

Per decorare
1 arancia con la buccia tagliata a fettine sottili

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Pulire l'anatra e insaporirla con sale, pepe e timo. Farcire l'anatra con le arance e le mele a dadi e la foglia d'alloro.

Mettere nella casseruola l'anatra col petto in basso e cuocere senza coperchio. Trascorso metà tempo, voltare l'anatra, aggiungere un po' di vino e brodo e continuare la cottura senza coperchio.

Togliere l'anatra dal forno. Versare nell'intingolo di cottura il vino, il brodo e il succo d'arancia e ispessire con la maizena stemperata.

Tagliare l'anatra a porzioni e guarnirla con le fettine di arancia. Servirla con la salsina.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ anatra \ 1,5 kg - 2,5 kg
Durata programma: ca. 70 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Potenza/temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 80–100 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: ca. 60–75 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 90–110 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 85–90 °C

Pollo

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti
1 pollo (ca. 1000 g)
sale, paprica, curry
2–3 cucchiai di olio
100 ml di panna o panna acidula
maizena

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Mescolare tra loro l'olio o il burro col sale, paprica e curry. Spalmare il composto sul pollo. Mettere nella casseruola gourmet il pollo col petto in basso e cuocere senza coperchio. Dopo 20 minuti di cottura circa, girare il pollo, aggiungere un po' di panna o panna acidula e continuare la cottura senza coperchio.

Aggiungere all'intingolo la rimanente panna, un po' d'acqua e ispessire con la maizena stemperata. Accompagnare il pollo con la salsina

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ pollastrello \ intero/a \ 0,8 kg - 1,2 kg
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: grill ventilato
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–70 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 85–90 °C

Filetto di petto di pollo speziato con melanzane

Tempo di preparazione: 70–80 minuti + 4 ore di marinatura
per 4 porzioni

Ingredienti
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
10 g di zenzero fresco
1 melanzana piccola
8 datteri freschi
1 mazzetto di prezzemolo
4 filetti di petto di pollo
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di olio d'oliva
1 $^{1}/_{4}$ cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di curcuma
1 $^{1}/_{4}$ cucchiaino di paprica dolce in polvere
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di olio d'oliva
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di miele
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di succo di limone
sale
pepe
125 ml di yogurt

Per spolverizzare
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di prezzemolo, tritato finemente

Accessori
pirofila

Preparazione

Tagliare a metà i filetti di petto di pollo. Marinare in olio, aglio, zenzero, cumino, curcuma e paprica e mettere in fresco per almeno 4 ore.

Pulire le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine. Tritare finemente l'aglio. Grattugiare finemente lo zenzero. Tagliare la melanzana a dadini. Togliere il nocciolo ai datteri e tagliarli in quattro parti. Tritare finemente il prezzemolo.

Versare le cipolle, la melanzana e l'olio di oliva in un recipiente e cuocere senza coperchio.

Aggiungervi miele, datteri e pollo, mescolare e continuare la cottura senza coperchio.

Prima di servire aggiungere la metà del succo di limone, insaporire con sale e pepe e far rapprendere per ca. 5 minuti.

Mescolare lo yogurt al succo di limone rimasto e versarlo sul pollo. Decorare con il prezzemolo e servire con couscous o riso.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ pollastrello \ pollo con melanzane
Durata programma: ca. 28 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 17–23 minuti

Pollo alla senape

Tempo di preparazione: 30–35 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti
250 g di panna acidula
4 cucchiai di senape granulosa
1 spicchio d'aglio schiacciato
sale
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di salvia
4 filetti di pollo (da ca. 125 g)

Preparazione

In un recipiente unire tra loro la panna acidula, la senape, l'aglio, il sale e la salvia.

Girare nel composto i filetti di pollo. Cuocere col coperchio per ca. 4 minuti a 850 Watt e continuare poi la cottura a 450 Watt per ca. 12 minuti.

Durante la cottura girare la carne una volta e ungerla con l'intingolo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ pollame \ 800 g
Durata programma: ca. 11 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 4 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 12 minuti

Tacchino farcito

Tempo di preparazione: 190–200 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
1 tacchino senza interiora (ca. 3500 g)
sale
panna acida o acidula
maizena

Ingredienti farcia
30 ml di olio
3 cipolle, tagliate a dadini (150 g)
125 g di riso
150 g di pistacchi
150 g di uvetta
2 cucchiai di vino Madeira

Ingredienti salsa
125 ml di panna
125 ml di brodo
3 cucchiai di maizena

Accessori
pentola
leccarda in vetro

Preparazione

Cuocere il riso. Spruzzare l'uvetta col Madeira. Rosolare la cipolla nell'olio. Aggiungere il riso, i pistacchi, l'uvetta e mescolare il tutto.

Col composto farcire il tacchino già preparato. Strofinare la superficie del tacchino con sale e metterlo nella leccarda in vetro col petto in basso.

Trascorsi 60 minuti circa, voltare il tacchino e irrorarlo col grasso di cottura. Durante la cottura irrorare il tacchino ogni 30 minuti.

Aggiungere all'intingolo di cottura acqua, panna acida o acidula, maizena stemperata, insaporire e ottenere una salsina cremosa di accompagnamento.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ tacchino \ intero/a, con farcia
Durata programma: ca. 160 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 150–180 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 150–180 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 85 °C

Consiglio
Un tacchino non farcito si può cuocere con il programma automatico pollame \ tacchino \ intero/a.

Petto di tacchino farcito

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1000 g di petto di tacchino

Ingredienti farcia
100 g di mascarpone
3 cucchiai di grano saraceno
3 cucchiai di panna acidula
1 tuorlo
1 cipolla piccola, tritata finemente
2 cucchiai di prezzemolo tritato
2 cucchiai di aneto tritato
sale
pepe bianco
paprica
2 cucchiai di olio
1 spicchio d'aglio

Ingredienti salsa
125 ml di panna
125 ml di brodo
3 cucchiai di maizena

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Praticare un'incisione a forma di tasca sul bordo del petto di tacchino.

Per la farcia: mescolare tra loro il mascarpone, il grano saraceno, la panna acidula, il tuorlo, la cipolla e le erbette aromatiche. Insaporire con sale e pepe.

Con la farcia riempire la tasca nella carne. Chiudere la tasca con stuzzicadenti o filo da cucina.

Schiacciare l'aglio con un po' di sale e mescolarlo al pepe, la paprica e l'olio. Col composto ungere bene la carne. Mettere la carne nella casseruola gourmet e cuocere senza coperchio. Di tanto in tanto girare la carne.

Versare nell'intingolo di cottura la panna e il brodo, ispessire con la maizena. Tagliare la carne a fette ed accompagnarla con la salsina.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ tacchino \ petto di tacchino
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 70–80 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 70–80 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 80–85 °C

Coscia di tacchino con chutney

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 2–3 porzioni

Ingredienti
1 coscia di tacchino (circa 1200 g)
sale
pepe
30 g di burro
200 ml di panna
200 g di chutney di albicocche o mango
250 ml di acqua
1 scatola di albicocche (280 g) oppure mango a spicchi

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Insaporire la coscia di tacchino con sale e pepe e mettere la carne nella casseruola gourmet. Distribuire sulla carne il burro a pezzetti e cuocere senza coperchio per circa 60 minuti. Aggiungere la panna e continuare la cottura per altri 15 minuti.

Aggiungere la salsa chutney e continuare la cottura senza coperchio per altri 15 minuti circa. Togliere la carne dal forno.

Coprire la salsina di cottura con acqua, eventualmente aggiungere poca maizena stemperata (l'intingolo diventa cremoso con la sola salsa chutney).

Aggiungere le albicocche o il mango a spicchi e portare ad ebollizione. Tagliare la carne a fette e portarla in tavola accompagnandola con la salsina.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ tacchino \ coscia di tacchino
Durata programma: ca. 80 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: ca. 90–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 85–90 °C

Consiglio
È possibile preparare da sé anche il chutney al mango o all'albicocca. La ricetta è al capitolo "Salse e chutney".

Coscia di lepre

Tempo di preparazione: 75–85 minuti + 12 ore di marinatura
per 2 porzioni

Ingredienti
2 cosce di lepre (peso complessivo ca. 750 g)
500 ml di latticello
sale
pepe
6 bacche di ginepro
2 foglie di alloro
50 g di speck, semistagionato o stagionato, a fette
50 ml di vino rosso
100 ml di panna o panna acida
150 ml di acqua
maizena

Accessori
casseruola gourmet con coperchio

Preparazione

Marinare le cosce nel latticello per 12 ore circa, girandole frequentemente.

Togliere le pellicine dalla carne, insaporirla con sale, pepe, avvolgerla nelle fettine di pancetta e metterla nella casseruola gourmet. Aggiungere le bacche di ginepro e le foglie di alloro. Cuocere per 15 minuti circa col coperchio. Voltare la carne, versare un po' di vino rosso, acqua e la panna e ultimare la cottura senza coperchio.

Aggiungere all'intingolo il vino restante, la panna restante e l'acqua, ispessirlo un po' con maizena stemperata. Accompagnare la carne con la salsina a parte.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: selvaggina \ coscia di lepre
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50-60 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 200-220 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 50-60 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 75–80 °C

Sella di lepre

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 sella di lepre (ca. 750 g)
sale
pepe
50 g di speck a fette, stagionato
2 foglie di alloro
6 bacche di ginepro
100 ml di panna
3 cucchiai di vino rosso
150–400 ml di brodo di carne
maizena

Accessori
casseruola gourmet con coperchio

Preparazione

Eliminare la pellicina superficiale e insaporire la carne con sale e pepe. Avvolgere la carne con le fettine di pancetta e metterla nella casseruola gourmet insieme all'alloro e al ginepro. Cuocere col coperchio per ca. 20 minuti.

Girare la carne, versare la panna e il brodo e ultimare la cottura senza coperchio.

Togliere la carne dal forno. Versare nell'intingolo il vino rosso rimanente e l'acqua. Ispessirlo con la maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: selvaggina \ sella di lepre
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 200-220 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 72–78 °C

Coniglio alla senape

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
1300 g di coniglio (schiena o cosce)
sale
pepe nero
3 cucchiai di senape di Digione
100 g di pancetta, tagliata a dadini
30 g di burro
1 cucchiaio di farina
2 cipolle tagliate a dadi
250 ml di vino bianco
1 cucchiaio di timo tritato
3 cucchiai di panna acidula

Accessori
casseruola gourmet con coperchio

Preparazione

Insaporire la carne con sale e pepe e spalmarla con 2 cucchiai di senape.

Nella casseruola gourmet, riscaldare la pancetta nel burro, aggiungere la carne e rosolarla da tutte le parti sul piano di cottura. Spolverizzare con la farina. Aggiungere la cipolla a dadini, il timo e il vino e cuocere nel forno senza coprire.

Togliere dal vano i pezzi di carne. Aggiungere all'intingolo di cottura la senape rimanente, la panna acidula ed eventualmente un po' d'acqua o brodo. Ispessirlo un po' con la maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: selvaggina \ coniglio a porzioni
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–35 minuti

Sella di capriolo / sella di cervo

Tempo di preparazione: 100–120 minuti + 24 ore di marinatura
per 6 porzioni

Ingredienti
2000 g di sella di capriolo o cervo
1 $^{1}/_{2}$–2 l di latticello
8 bacche di ginepro
2 foglie di alloro
3 grani di pepe
sale
pepe
30 g di burro, liquido
100 g di speck a fette, stagionato
125 ml di vino rosso
500 ml di acqua
125 g di panna acida o acidula
maizena
6 pere tagliate a metà
6 cucchiaini di marmellata di mirtilli rossi

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Togliere dalla carne le pellicine superficiali. Marinare la carne nel latticello per 24 ore circa, girandola spesso. Sciacquare la carne con acqua fredda e asciugarla. Insaporirla con sale e pepe, spalmarla col burro e coprirla con le fettine di pancetta.

Metterla nella casseruola gourmet, unitamente al ginepro e all'alloro, e cuocere per 15 minuti circa col coperchio. Aggiungere un po' di vino rosso, acqua e panna acidula e continuare la cottura senza coperchio.

Aggiungere all'intingolo il vino restante, la panna acidula e l'acqua, ispessirlo un po' con maizena stemperata. Disossare la carne e accompagnarla con la salsina.

Riscaldare un po' le pere tagliate a metà, disporle intorno alla carne con la cavità verso l'alto riempita di mirtilli rossi.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: selvaggina \ sella di capriolo oppure sella di cervo
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: arrostimento automatico
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–70 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–70 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica: 70–78 °C

Gli eroi nazionali

Già il solo fatto che possiamo gustare (senza esagerare) quasi quotidianamente patate, riso e pasta, conferma la loro buona influenza sul nostro benessere e su una nutrizione gustosa e sana. Grazie alle innumerevoli possibilità di preparazione non rappresentano solo un contorno sano ma trasformano anche ogni pietanza in qualcosa di nuovo. Proprio come la verdura che si trova sempre più variegata sul mercato e conferisce un accento seducente ad ogni menù con la sua freschezza e varietà.

Suggerimenti e informazioni

Le microonde sono ottime per cuocere verdure fresche e congelate. Le verdure mantengono inalterati l'aspetto fresco e croccante e il colore naturale. Anche il sapore rimane invariato e intenso. Grazie a tempi di cottura brevi si riduce la perdita di vitamine.

Per le verdure o i contorni a persona si contano approssimativamente:

- 200 g di verdure mondate
- 150 g di patate sbucciate
- 40–50 g di riso crudo
- 50–60 g di pasta cruda

Le verdure sono molto importanti nell'alimentazione. Contengono molte vitamine e sostanze minerali. Ma soprattutto anche carboidrati, indispensabili come fibre alimentari. La parte immediatamente vicina alla buccia è ricca di vitamine. Per questo si consiglia di sbucciare o pelare le verdure con molta attenzione. E soprattutto di lavarla ancora intera. Se la verdura viene tagliata prima di lavarla, la superficie diventa più grande e si perdono molte sostanze.

Lavare le verdure brevemente e non immergerle in acqua. Le vitamine B e C sono idrosolubili e quindi particolarmente delicate.

Le vitamine A, D, E e K sono liposolubili. Cosa significa questo nella preparazione delle verdure? Per esempio le carote, ricche di vitamina A devono essere preparate con un po' di grassi affinché la vitamina A possa essere rielaborata dall'organismo.

Patate, pasta e riso sono contorni. Le patate sono disponibili a pasta dura, a pasta prevalentemente dura e a pasta farinosa. Quelle a pasta dura sono adatte per le insalate o per essere arrostite o bollite.

Le patate prevalentemente a pasta dura sono adatte per sformati e gratin. Le patate farinose invece contengono più amido rispetto alle altre e sono adatte per gnocchi, zuppe, purè.

Il riso durante la cottura triplica il suo volume. Il riso integrale e la pasta integrale necessitano di tempi di cottura di ca. 5–10 minuti più lunghi rispetto al riso non integrale o alla farina bianca.

Cuocere verdura con le microonde

Mettere in un recipiente le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3–4 cucchiai di acqua e un pizzico di sale. Le verdure fresche contengono più umidità. Le verdure preparate compensano il contenuto inferiore con più aggiunta di liquidi. Portare le verdure a ebollizione, con coperchio, a 850 Watt, poi ridurre la potenza a 450 Watt e continuare la cottura. Al termine della cottura lasciare riposare la verdura per ca. 2 minuti (compensazione della temperatura).

Le indicazioni relative ai tempi per i diversi tipi di verdura possono essere rilevate nella tabella relativa alla cottura degli alimenti, nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

I tempi indicati valgono per la cottura di verdure fresche. Per la cottura della stessa quantità di verdure congelate i tempi si prolungano per l'inizio cottura di ca. 3 minuti. Tutti i tempi sono da considerare indicativi poiché possono variare in base alla temperatura di partenza e alla consistenza (freschezza, dimensioni) degli alimenti.

Melanzane, ripiene

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
3–4 melanzane
olio

Ingredienti farcia
2 cipolle tagliate a dadi
20 g di burro o olio
300 g carne tritata di manzo
250 g di champignon a fettine
200 g di concentrato di pomodoro
250 ml di panna
sale
pepe
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
padella
pirofila

Preparazione

Tagliare le melanzane per il lungo in fette di 1 cm di spessore. Strofinare le fette con il sale e farle riposare ca. 10 minuti. Tamponare le melanzane con carta da cucina e rosolarle poi nell'olio caldo. Disporle infine in uno stampo.

Rosolare la cipolla nell'olio. Rosolarvi anche la carne macinata. Aggiungere i funghi champignon a fette e il concentrato di pomodoro, la panna e le spezie.

Distribuire il mix sulle fette di melanzana. Cospargere con formaggio e gratinare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15–18 minuti

Patate al forno

Tempo di preparazione: 35 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
4 patate al forno (da ca. 190 g)
1 cucchiaio di olio
sale
pepe

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Bucherellare le patate con una forchetta. Mescolare olio, sale e pepe e strofinare le patate con questo mix.

Disporre le patate sulla leccarda in vetro, infornarle nel vano cottura preriscaldato e cuocerle.

Tagliare le patate per il lungo e servirle con burro.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: contorni \ patate \ patate al forno
Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa
Preriscaldare
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 200 °C

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Cavolfiore in salsa di senape

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 testa di cavolfiore
250 ml di brodo di carne
100 ml di panna
30 g di burro
20 g di farina
3 cucchiai di senape dolce oppure granulosa
sale
pepe
un po' di zucchero

Preparazione

Spezzettare il cavolfiore a rosette, metterlo con 3 cucchiai di acqua in un recipiente e cuocere a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi a 450 Watt per altri 10 minuti circa. Scolare l'acqua.

Lavorare farina e burro fino a ottenere un impasto liscio. Mettere l'impasto in un recipiente con brodo, panna, senape e spezie e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti. Mescolare bene la salsa.

Mescolare bene la salsa. Servire la salsa a parte oppure distribuirla sulle rosette di cavolfiore.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Gratin di fagioli

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
500 g di fagiolini verdi surgelati
3 pomodori, a dadini
2–3 cucchiai di olio
50 g di pangrattato
sale
pepe nero
1 cucchiaio di timo tritato

Accessori
pirofila piatta

Preparazione

Versare i fagiolini con 3 cucchiai di acqua e un po' di sale in un recipiente e cuocere, con coperchio, a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per altri ca. 8 minuti, facendo in modo che non diventino troppo teneri. Farli sgocciolare e versarli nella pirofila piatta.

Mescolare i pomodori a dadini con olio, pangrattato e spezie. Versare il tutto sui fagiolini e dorare.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 10–15 minuti + 5 minuti preriscaldare

Indivia gratinata

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
8 piccoli ceppi di indivia
sale
8 fette di prosciutto cotto
8 fette di formaggio
50 ml di panna
sale
pepe, macinato fresco
50 g di pangrattato
1 cucchiaio di burro

Accessori
pentola
pirofila

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Preparazione

Mondare i ceppi di indivia, eliminare il ceppo e scottarle per ca. 5 minuti in acqua salata bollente. Tagliare il prosciutto e le fette di formaggio a metà. Tagliare anche i ceppi di indivia a metà, avvolgerli prima nel prosciutto e poi nel formaggio e sistemarli in una pirofila.

Mescolare la panna con sale e pepe, distribuire il mix sui ceppi di indivia e cuocere senza coperchio.

Tostare il pangrattato nel burro riscaldato, distribuirlo sui ceppi di indivia e servirli.

Gnocchi

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
250 ml di latte
250 ml di acqua
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
250 g di semolino di grano duro
2 tuorli
20 g di burro
100 g di formaggio Emmentaler o Gouda, grattugiato

Accessori
pirofila piatta

Preparazione

Mescolare latte, acqua, sale e semolino in un recipiente. Far bollire a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi a 150 Watt per ca. 10 minuti.

Aggiungervi i tuorli d'uovo. Dall'impasto formare dei mucchietti con l'ausilio di due cucchiai immersi in acqua calda. Disporre i mucchietti nello stampo imburrato, separati l'uno dall'altro.

Cospargere di formaggio, ricoprire con fiocchetti di burro e dorare senza coperchio sotto il grill preriscaldato per ca. 10 minuti.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 150 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti + 5 minuti preriscaldare

Spätzle (gnocchetti) gratinati alle erbette

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4–5 porzioni

Ingredienti
500 g di farina
200 ml di acqua
5 uova
sale
3 cucchiai di erbette miste, tritate (ad es prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio)
3 cipolle
2 cucchiai di olio
200 g di formaggio, grattugiato

Accessori
pentola
pirofila

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15–20 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Preparazione

Mescolare farina, uova, acqua, sale ed erbette fino a ottenere un impasto morbido.

Far scivolare l'impasto dal tagliere in acqua bollente salata. Cuocere gli gnocchetti per ca. 3–5 minuti a seconda delle dimensioni, e farli sgocciolare bene.

Pulire le cipolle, tagliarle ad anelli e rosolarle nell'olio.

Disporre gli gnocchetti, le cipolle e il formaggio a strati nella pirofila imburrata. L'ultimo strato deve essere di formaggio. Infine dorare.

Cetrioli con varianti di salsa

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 cetrioli da insalata (da 300 g)

Ingredienti salsa all'aneto
100 g di panna acidula
2 cucchiai di aneto tritato
sale

Ingredienti salsa al dragoncello
100 g di panna acidula
200 ml di panna
200 ml di brodo di verdura
2 cucchiaini di dragoncello, tritato
sale
pepe

Preparazione

Pelare i cetrioli, se si vuole. Tagliarli a metà per il lungo ed eliminare i semi con un cucchiaino. Tagliare i cetrioli a strisce spesse 1/2 cm. Versarle in un recipiente e cuocerle con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti.

Per la salsa all'aneto, mescolare la panna acidula con l'aneto e il sale. Versare la salsa sui cetrioli cotti.

Per preparare la salsa di dragoncello mescolare la panna acidula con panna, brodo vegetale, dragoncello, sale e pepe. Cuocere senza coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti. Irrorare i cetrioli cotti con la salsa.

Impostazione consigliata
Cetrioli
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Salsa al dragoncello
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Sformato di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
500 g di patate, farinose, pelate
250 ml di panna
125 g di panna acidula
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio d'aglio
sale
pepe nero
noce moscata

Accessori
pirofila ∅ 24 cm

Preparazione

Tagliare a fette sottili le patate e mescolarle con ca. due terzi del formaggio.

Metterle in una pirofila unta strofinata con lo spicchio d'aglio.

Sbattere insieme la panna, la panna acidula, il sale, il pepe e la noce moscata e versare il composto sulle patate. Cospargere la superficie col rimanente formaggio, infornare e dorare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ gratin di patate \ altezza ...
Durata programma: ca. 44 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

Variante meno calorica: mettere 750 g di patate a fettine in una pirofila unta. Salare, pepare, versare 250 ml di brodo di verdura istantaneo e cuocere come indicato sopra. A 10 minuti circa dalla fine di cottura cospargere con 3 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Gratin di cavolo rapa e crescione

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
800 g di cavolo rapa
burro per lo stampo
2 scalogni, a dadini
100 g di pancetta
2 cucchiai di olio
200 ml di brodo di verdura
150 g di panna acidula
pepe, macinato fresco
noce moscata, macinata
80 g di formaggio, grattugiato
1 cassettina di crescione

Accessori
pirofila
pentola

Preparazione

Pulire il cavolo rapa, tagliarlo a fettine spesse ca. 1 cm e disporlo a strati nella pirofila imburrata.

Tagliare la pancetta a dadini e rosolarla con gli scalogni nell'olio. Versarvi del brodo, aggiungere della panna acidula e insaporire con pepe e noce moscata.

Versare la salsa sul cavolo rapa, cospargervi sopra il formaggio e cuocere.

Distribuire il crescione sul gratin e servire.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

Il gratin può essere servito come contorno di cotolette, salsicce o patate.

Gratin di cavolfiori

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
750 g di cavolfiore, mondato
250 g di pomodori a dadini
250 ml di brodo di verdura
150 g di formaggio spalmabile alle erbette
sale
pepe
noce moscata
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pirofila
pentola

Preparazione

Mettere il cavolfiore con 5 cucchiai di acqua e un po' di sale in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 3 minuti e poi a 450 Watt per altri 9 minuti finché risulta croccante. Poi sgocciolare.

Mettere il cavolfiore e il pomodoro a dadini in una pirofila piana e mescolare.

Riscaldare il brodo e sciogliervi il formaggio spalmabile continuando a mescolare. Insaporire con noce moscata e pepe e versare il tutto sulle verdure. Cospargere di formaggio e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 3 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 9 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Patate "golose"

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
1200 g di patate a pasta dura, pelate
1 cucchiaino di rosmarino sminuzzato
2 cucchiai di timo tritato
1 cucchiaino di salvia tritata
eventualmente 6 spicchi d'aglio
sale
pepe
6 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Tagliare le patate in quattro parti e distribuirle nella leccarda in vetro, cospargere con le erbette e spezie, eventualmente con l'aglio e versare dell'olio sulle patate, mescolare e dorare. Voltare di tanto in tanto.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

Cuocere le patate solo con olio, sale e pepe e servire con pesto ai porcini. Per il pesto far rapprendere 50 g di porcini essiccati in 150 ml di acqua per ca. 15 minuti, scolare e far sgocciolare e frullare aggiungendo 150 ml di olio, 2 cucchiai di olio di semi di zucca, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 75 g di pecorino o grana grattugiato e 1 cucchiaino di sale.

Gratin di fagioli spagnolo

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
400 g di fagiolini verdi
sale
2 scatolette di fagioli bianchi giganti (310 g)
1 scatola di fagioli Kidney (400 g)
2 cipolle, tagliate grossolanamente a dadini
2 spicchi d'aglio, schiacciati
300 g di pomodori ciliegino
10 olive verdi
1 scatola di pelati a pezzi (400 g)
3 cucchiai di olio d'oliva
pepe, macinato grosso
zucchero
1 cucchiaio di erbette miste, tritate (ad es. timo, origano, rosmarino)
100 g di formaggio Manchego, grattugiato

Accessori
pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavare e mondare i fagiolini verdi, versarli con 100 ml di acqua e un po' di sale in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti. Far sgocciolare i fagiolini verdi, i fagioli giganti e i fagioli kidney.

Pulire cipolle e aglio. Tagliare le cipolle a dadini e schiacciare l'aglio. Lavare i pomodori e far sgocciolare le olive. Mescolare i pelati con olio, insaporire con sale, pepe, zucchero ed erbette, mescolare alle verdure e versare il tutto nella pirofila.

Cospargere di formaggio e infornare.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Risotto al pomodoro

Tempo di preparazione: 60 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
1 cipolla rossa
125 g di chorizo (salame spagnolo)
1 zucchina
100 g di olive kalamata (nere), denocciolate
2 $^{1}/_{2}$ cucchiai di olio d'oliva
1 scatola di pomodori a pezzi (400 g)
375 ml di brodo di gallina
200 g di riso Arborio
30 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di prezzemolo tritato
2 cucchiai di erba cipollina, tritata
60 g di formaggio caprino
50 g di foglie di basilico, a fogliolne
olio d'oliva

Accessori
Pirofila con coperchio (adatta al microonde)

Preparazione

Pulire le cipolle. Tagliarle a dadini le cipolle il chorizo e le zucchine. Tritare finemente le olive. Versare le cipolle, il formaggio e l'olio di oliva nella pirofila e cuocere.

Aggiungere i pomodori, il brodo e il riso, coprire e continuare la cottura.

Aggiungere le zucchine, mescolare bene e continuare la cottura.

Dopo la cottura, lasciare rapprendere il risotto per 2 minuti, quindi aggiungere il burro e il parmigiano. Prima di servire, aggiungere il prezzemolo, le olive e l'erba cipollina e guarnire con formaggio pecorino e basilico.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: contorni \ riso \ risotto
Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 3 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8–10 minuti

Zucchine gratinate

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 zucchine
1 cipolla tritata finemente
10 g di burro
1 cucchiaino di origano o maggiorana, tritati finemente
1 fetta di pane da toast, a dadini
200 g di pecorino
1 cucchiaio di panna acidula
sale
pepe nero

Accessori
pentola
pirofila

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Preparazione

Tagliare le zucchine a metà in orizzontale, con un cucchiaino scavarle all'interno e tagliuzzarle. Rosolare le cipolle nel burro, aggiungervi l'interno delle zucchine e le erbette.

Sbriciolare il formaggio di pecora e mescolarlo alla panna acidula. Aggiungerlo con il pane da toast a dadini al mix di cipolle e zucchine. Insaporire con sale e pepe.

Disporre le zucchine a metà nella pirofila, distribuirvi il ripieno e gratinare senza coperchio.

Tutto è bene quel che vien da sopra

Gli asparagi ne hanno bisogno, i dolci non vogliono farne a meno, e anche carne e pesce ne approfittano volentieri: stiamo parlando delle salse. Salsa classiche come la salsa olandese oppure creazioni nuove e fantasiose: le salse spesso rappresentano la ciliegina sulla torta. Se si variano è possibile conferire alle pietanze una varietà sempre diversa. Oggi alla panna, domani al pepe, una volta fruttata, la prossima con un po' di alcool – non ci sono limiti.

Molte pietanze richiedono qualcosa di piccante. Per accompagnare carne, pollame e pesce ci sono salse di ogni tipo, calde e fredde. Le salse chutney un po' piccanti o dolci, originarie dall'India, vengono combinate spesso con la carne grigliata o poco rosolata. Innumerevoli varianti di salse e chutney sono la ciliegina sulla torta per i nostri piatti preferiti.

Salsa alla paprica e peperoncino

Tempo di preparazione: 40–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 peperoni rossi
1 peperoncino rosso
200 g di pomodori ciliegino
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 cucchiai di olio
1 cucchiaino di zucchero di canna
200 ml di succo di pomodoro
sale
pepe, macinato fresco
paprica in polvere

Preparazione

Lavare i peperoni e i peperoncini, tagliarli a metà ed eliminare i torsoli. Tagliare i peperoni a pezzi e i peperoncini a dadini.

Pulire cipolle e aglio. Tagliare le cipolle a dadini e schiacciare l'aglio. Versare tutto in un recipiente con olio e zucchero di canna e stufare con coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti.

Versarvi sopra il succo di pomodoro e cuocere per altri 6 minuti a 850 Watt.

Insaporire la salsa con le spezie.

La salsa è particolarmente gustosa con pasta al dente oppure con patate arrosto piccole.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Chutney di mango

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti
4 manghi non maturi (ca. 1,5 kg)
1 pezzo di zenzero, fresco (ca. 40 g)
4 piccoli peperoncini rossi
3 limes
100 ml di aceto di mele
150 g di zucchero di canna

Preparazione

Pulire i manghi e separare la polpa dal nocciolo. Tagliare 750 g di polpa a dadini di 1/2 cm.

Pelare lo zenzero e tagliarlo a strisce, tagliare i peperoncini a metà, eliminare i semi, risciacquare con cura e tagliare a strisce.

Spremere i limes e mescolarne 75 ml all'aceto.

Versare il mango e lo zucchero in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 W per ca. 8 minuti.

Aggiungere zenzero e peperoncino e continuare la cottura a 450 W per ca. 30 minuti.

Aggiungere il mix di aceto e limes e cuocere ancora a 450 Watt per ca. 10 minuti. Se il composto è ancora troppo liquido, cuocere senza coperchio per altri 5–8 minuti.

Versare ancora bollente nei bicchieri e conservare in frigorifero dopo che si è raffreddato.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–18 minuti

Consiglio
Questo chutney può essere preparato anche con albicocche o con un mix di mango e albicocche.

Chutney di prugne

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti
750 g di prugne, snocciolate
50 ml di acqua
200 g di zucchero di canna
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di zenzero, macinato
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di macis
1 prugna candita allo zenzero, a dadini
50 g di uvetta
2 cucchiai di aroma all'aceto

Preparazione

Tagliare le prugne a pezzi, versarle in un recipiente con acqua, zucchero, spezie, prugne allo zenzero e uvetta e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca.
10 minuti e poi a 450 Watt per altri 30–40 minuti finché il composto risulta cremoso.

Aggiungere l'aceto, cuocere a fiamma bassa con coperchio per altri 10 minuti a 450 Watt.

Il chutney deve avere un sapore molto speziato quando è bollente, affinché quando si raffredda risulti un po' più delicato.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Consiglio
Un contorno piccante per manzo o carne di maiale arrosto o grigliati oppure anche per pollame.

Chutney di zucchine e arancia

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti
1 zucchina
1 cipollotto
2 spicchi d'aglio
1 mela
1 arancia
100 ml di aceto aromatizzato alle erbette
200 g di canditi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di senape in grani
1 pdc di cannella in polvere
$^1/_2$ cucchiaino di curry in polvere
$^1/_2$ cucchiaino di grani di pepe rosa

Preparazione

Lavare e mondare le zucchine. Pulire cipolle e aglio. Schiacciare l'aglio, sbucciare le mele e l'arancia, tagliare il tutto a dadini con zucchine e cipolla.

Versare aceto e canditi nel recipiente di vetro e riscaldare a 850 Watt per 5 minuti. Aggiungere verdure, frutta e spezie e cuocere con coperchio per ca. 10 minuti a 600 Watt.

Versare il chutney nei bicchieri e chiudere ermeticamente.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti

Consiglio

Il chutney è ideale per carne alla griglia e arrosto.

Prelibatezze dal mondo

Pizze, crostate, sformati, torte salate & co. sono il piatto preferito in ogni occasione, un pasto unico per tutta la famiglia, ideali per un rinfresco e perfette come aperitivo. Il tutto grazie a un impasto tenero o croccante, a un ripieno particolarmente gustoso o a una variante creativa di ricette classiche, le sfiziosità salate stimolano l'olfatto e il gusto e possono essere arricchite in continuazione, con una quantità infinita di ingredienti.

Consigli per la preparazione

In questo capitolo vi sono ricette di menù interi e altre di sfiziosità da gustare con un bicchiere di vino o birra.

Con soli pochi ingredienti è possibile preparare infatti delle prelibatezze.

Molti piatti si possono preparare in anticipo e non devono essere completati all'ultimo momento quando arrivano gli ospiti.

Focaccia con yogurt

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
200 ml di latte tiepido
1 uovo
100 g di yogurt
2 cucchiai di olio
2 cucchiaino di zucchero
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
450 g di farina
1 cucchiaino di sale

Accessori
carta da forno
leccarda in vetro

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 12–14 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 12–14 minuti + preriscaldare

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte, mescolare con uovo, yogurt, olio, zucchero, lievito in polvere, farina e sale e far lievitare in un luogo caldo per ca. 60 minuti, coperto.

Dividere l'impasto in 8 porzioni, spianarlo e cuocerlo sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.

Sfiziosità al formaggio

Tempo di preparazione: 15–35 minuti
per 100 pezzi

Ingredienti pasta
150 g di farina
125 g di formaggio Gouda, grattugiato
2 tuorli
125 g di burro

Per spennellare
albume

Per spolverizzare
cumino
formaggio, grattugiato
semi di papavero
sesamo
paprica in polvere

Accessori
carta da forno
leccarde in vetro

Preparazione

Amalgamare formaggio, tuorlo e burro fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Raffreddare l'impasto per ca. 60 minuti, poi spianare su una superficie infarinata fino a ottenere uno spessore di 3 mm.

Formare dei biscottini e disporre sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.

Spennellare i biscottini con l'albume, cospargere con cumino, papavero, sesamo, paprica o formaggio e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 e 3 dal basso
Durata cottura: 12–17 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 12–17 minuti + preriscaldare

Consiglio

Variante: chiocciole di formaggio Arrotolare l'impasto, tagliarlo in strisce di ca. 10 cm di larghezza. Sulle strisce di impasto distribuire il cumino o le mandorle tritate e formaggio e origano, formaggio a dadini e prosciutto a dadini oppure pistacchi tritati e formaggio grattugiato. Arrotolare l'impasto con il ripieno, congelare brevemente, tagliare in strisce di ca. 1 cm. Disporre le strisce sulle leccarde in vetro rivestite con carta da forno e cuocere come indicato.

Muffin di formaggio e prosciutto

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
50 g di burro
2 uova
1 cucchiaino di paprica dolce
150 g di yogurt naturale
220 g di farina
3 cucchiaini di lievito in polvere
60 g di prosciutto a dadini
2 cucchiai di erba cipollina
75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
8 stampini ∅ 7 cm

Preparazione

Lavorare il burro a crema. Aggiungervi le uova, la paprica e lo yogurt e mescolare.

Aggiungervi la farina mescolata al lievito. Infine incorporare il prosciutto a dadini, l'erba cipollina e il formaggio.

Distribuire il composto nelle formine e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Pizza con varianti

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
Per 1 pizza rotonda ∅ 30cm

Ingredienti pasta
125 g di farina
10 g di lievito
$^{1}/_{4}$ di cucchiaino di sale
1 cucchiaio di olio
70–80 ml di acqua tiepida

Ingredienti "Margherita"
250 g di pomodori a fette
150 g di mozzarella a fette
olio d'oliva
origano

Ingredienti "Alla pugliese"
300 g di cipolle a fettine sottili
sale
rosmarino
4 cucchiai di olio d'oliva

Ingredienti "Vegetariana"
150 g di cimette di broccoli, precotti
150 g di champignon a fettine
50 g di porri tagliati ad anellini, precotti
150 g di mozzarella a dadini

Ingredienti "Peperoni"
rispettivamente 1/2 peperone rosso, 1/2 giallo, 1/2 verde, puliti e tagliati a strisce
2 pomodori a fette
100 g di Emmentaler, grattugiato grossolanamente

Ingredienti "Salmone"
200 g di filetto di salmone a pezzetti
2-3 fettine di salmone affumicato, a strisce
3 uova, sode, tagliate in quattro parti
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di origano
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Ingredienti "Porri e gorgonzola"
400 g di porri tagliati ad anelli e 2 cucchiai di olio di noci
sale
pepe
100 ml di vino bianco, da aggiungere
150 g di gorgonzola a dadini

Ingredienti "Ricotta e basilico
30 g di ricotta o quark, mescolata a
50 ml di panna
2 uova
1 cucchiaio di olio di noci
sale
pepe
1 cucchiaio di basilico a strisce, aggiungerlo e spennellare col composto la superficie
2 pomodori a dadi, distribuirli sulla pizza
100 g di gorgonzola, a dadini, distribuirli sulla pizza

Accessori
leccarda in vetro
in alternativa teglia rotonda ∅ 27 cm

Preparazione

Impastare la farina con lievito, sale, olio e acqua fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar lievitare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Impastare brevemente la pasta, su una superficie infarinata stenderla col mattarello a forma circolare (∅ 27–30 cm) e metterla nella leccarda o nella teglia rotonda oleata.

Coprire la superficie con la passata di pomodoro, insaporire con sale, pepe e origano.

Farcire con gli ingredienti preferiti e infornare subito.

Per ottenere un calzone: stendere la pasta col mattarello a forma circolare (∅ 30 cm) su una superficie infarinata. Farcire una metà della pasta con la farcia preparata. Ribaltare l'altra metà della pasta in modo da ottenere un semicerchio. Premere bene i bordi. Sistemare il calzone nella leccarda oleata o nella teglia rotonda oleata, spennellare la superficie con latte, infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pizza, quiche e simili \ fresco/a \ leccarda in vetro oppure teglia rotonda \ farcia normale oppure farcia spessa
Leccarda in vetro:
Durata programma:
farcia normale: ca. 52 minuti
farcia spessa: ca. 62 minuti
Teglia rotonda:
Durata programma:
farcia normale: ca. 42 minuti
farcia spessa: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 30–35 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Consiglio
Se si desidera coprire con la pasta l'intera leccarda in vetro, usare il doppio degli ingredienti. Per la cottura, selezionare le modalità Aria calda più, oppure Calore superiore/inferiore. La durata di cottura con queste modalità è di 30–40 minuti.

Varianti di crostini di pane

Tempo di preparazione: 15–35 minuti
per 4–8 porzioni

Ingredienti per crostini di pane sfiziosi
8 fette di pane baguette
8 cucchiaini di pesto al basilico
8 fette di mozzarella

Ingredienti per crostini di pane al pomodoro
6 fette di pane baguette
50 g di pomodori, secchi sott'olio
100 g di formaggio pecorino a dadini
50 g di ricotta o burro
1 cucchiaino di basilico tritato
sale
pepe nero

Ingredienti bruschetta
6 fette di pane baguette
1 spicchio d'aglio tritato finemente
3 cucchiai di olio d'oliva
3 pomodori, a dadini
1 cetriolo sottaceto, a dadini
sale
pepe
basilico tritato

Ingredienti per crostini di pane alle verdure
12 fette di pane baguette
20 g di burro
150 g di zucchine, a dadini
120 g di peperoni, a dadini
150 g di pomodori a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di erbette, miste, tritate (ad es. prezzemolo, basilico, timo)
sale
pepe
200 g di mozzarella, a dadi

Preparazione crostini di pane sfiziosi

Spennellare le fette di pane baguette con 1 cucchiaino di pesto e distribuirvi sopra la mozzarella. Disporre le fette di pane sulla griglia e gratinare.

Preparazione crostini di pane al pomodoro

Tagliare i pomodori a dadini, mescolarli con una forchetta a ricotta o burro, basilico, sale e pepe. Tostare il pane su un lato sotto il grill preriscaldato per ca. 1 minuto. Distribuire il mix di pomodori sulle fette di pane e dorare.

Preparazione bruschetta

Mescolare l'aglio all'olio di oliva e spennellare le fette di pane col mix ottenuto. Disporre il pane sulla griglia e dorare. Mescolare i pomodori al cetriolo, insaporire con sale e pepe. Distribuire il tutto sul pane e servire con un po' di basilico.

Preparazione crostini di verdura

Rosolare le verdure nel burro, insaporire e aggiungere le erbette. Far raffreddare il mix, poi incorporarvi la mozzarella. Disporre le fette di pane su una leccarda in vetro. Distribuire il mix di formaggio e verdure sul pane e dorare.

Impostazione consigliata
per crostini di pane sfiziosi, al pomodoro e per bruschetta
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 3 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

per crostini di pane alle verdure
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
per crostini di pane alle verdure
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Sfiziosità di pizza

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 16 porzioni

Ingredienti pasta
120 g di ricotta (quark)
4 cucchiai di olio
4 cucchiai di latte
1 cucchiaino di sale
1 uovo
250 g di farina
1 bustina di lievito in polvere

Ingredienti farcia
200 g di salame, a dadini
3 pomodori, a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
50 g di ricotta (quark)
75 g di formaggio Gouda, grattugiato
sale
pepe
origano

Per spennellare
1 tuorlo

Per spolverizzare
100 g di formaggio Gouda, grattugiato grossolanamente

Accessori
carta da forno
leccarde in vetro

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina. Dividere la pasta a metà.

Disporre le due metà su una superficie infarinata e spianarle fino a ottenere un rettangolo di 40 x 25 cm. Distribuirvi sopra la metà degli ingredienti per il ripieno.

Arrotolare l'impasto con il ripieno. Tagliare ogni rotolo in 8 fette. Disporre le fette su una leccarda in vetro rivestita con carta da forno.

Preparare allo stesso modo anche la seconda metà dell'impasto. Spennellare la superficie dell'impasto con il tuorlo d'uovo, cospargerla con il formaggio e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 e 3 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Noci al forno

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
400 g di noci intere, miste (ad es. mandorle, noccioline, noci di Macadamia, noci di acagiù)
1–1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di fiocchi di peperoncino
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale marino grosso
1–2 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
leccarda in vetro

Preparazione

Distribuire le noci su una leccarda in vetro. Mescolare i fiocchi di peperoncino, il sale e l'olio, aggiungere il tutto alle noci e tostare.

Voltare di tanto in tanto nel corso della cottura.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 210-230 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Dulcis in fundo

Un dessert riuscito si riconosce dal fatto che al momento di servirlo, si ha sempre ancora voglia di gustarlo. Alla fine di un pasto prelibato nessuno deve poter resistere a un gran finale. Che si tratti di gelato, flan, composizioni di frutta o altre dolci seduzioni, lo chef di casa congederà i suoi ospiti, quando questi si alzeranno appagati da tavola. Di solito sono proprio i dessert a dare grandi soddisfazioni, con pochissimo impegno deliziano il palato.

Un dessert delizioso altro non è che il coronamento di un buon pasto. È importante considerare che un pasto delicato deve essere seguito da un dessert altrettanto delicato.

Il dolce deve contrastare il pasto principale almeno nei colori. Per esempio se il piatto è chiaro non servire un budino alla vaniglia.

Consigli per la preparazione

Durante la cottura mescolare più volte le pietanze dolci, preparate con maizena, budino in polvere, semolino o riso in modo che non si formino grumi.

Per preparare il budino utilizzare dei recipienti alti. In questo modo il latte non fuoriesce facilmente.

Il riso richiede un certo tempo per la cottura che può essere ridotto solo limitatamente se preparato con le microonde.

Sciogliere la gelatina sempre con una potenza ridotta (450 Watt). Vale anche per il cioccolato.

Suggerimento per preparare dolci a basso contenuto calorico: nella preparazione di alcuni dolci è possibile ridurre l'apporto di calorie se al posto della panna si utilizzano gli albumi montati a neve.

Gelatina di bacche

Tempo di preparazione: 15–20 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
400 g di frutti misti (ad es. fragole, lamponi), freschi o surgelati
50 ml di sciroppo di fragole
1–2 cucchiai di maizena
2 cucchiai di acqua fredda
2 cl di liquore al ribes

Preparazione

Versare i frutti con 100 ml di acqua e sciroppo di fragola in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 Watt per 5 minuti.

Mescolare la maizena con 2 cucchiai di acqua e liquore, versare sui frutti e cuocere per altri 2 minuti.

Con questo ci sta una crema o un gelato alla vaniglia.

Impostazione consigliata
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 2 minuti

Granella alla frutta

Tempo di preparazione: 45–60 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
750–800 g di mele
65 g di zucchero (opzionale)
200 g di mirtilli freschi
75 g di farina
90 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di cannella in polvere
60 g di burro
50 g di fiocchi d'avena
50 g di noci pecan

Accessori
stampo ∅ 25 cm (adatto alle microonde, resistente alle temperature)
leccarda in vetro

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi, affettarle. Metterle nello stampo imburrato, eventualmente cospargere con zucchero, disporlo sulla leccarda in vetro e cuocere.

Nel frattempo mescolare la farina, lo zucchero di canna e la cannella. Aggiungervi burro, fiocchi d'avena e le noci pecan e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto a granella.

Dapprima versare i mirtilli, poi la granella sulle mele e continuare la cottura.

Far raffreddare la granella di frutta per 10 minuti. Servire con panna montata o yogurt greco.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ granella alla frutta
Durata programma: ca. 20 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 7–13 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + grill ventilato
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 7–13 minuti

Consiglio

Anziché mele è possibile anche utilizzare pere, albicocche, pesche o frutta similare. I mirtilli possono essere sostituiti da lamponi, ribes nero, fragole o banane a rondelle.

Sformato di ricotta

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
500 g di ricotta (quark)
100 g di zucchero
2 uova
1 bustina di zucchero vanigliato
2 bustine di crema alla vaniglia in polvere (da cuocere) oppure 125 g di semolino
succo di $^{1}/_{2}$ limone
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
125 g di uvetta
2 cucchiai di pangrattato
30 g di burro

Accessori
pirofila

Preparazione

Mescolare ricotta con zucchero, zucchero vanigliato, uova, preparato in polvere per salsa alla vaniglia oppure semolino, succo di limone e lievito in polvere. Mescolare l'uvetta e versare il tutto nello stampo imburrato.

Cospargere con pangrattato, ricoprire con fiocchetti di burro e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti

Consiglio

Come variante, aggiungere 500 g di visciole senza nocciolo oppure albicocche o pesche spezzettate.

Crema alla panna acida con frullato di fragole

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
300 g di fragole
50 g di zucchero
3 fogli di gelatina rossa
3 fogli di gelatina bianca
200 g di panna acida oppure panna acidula
150 g di yogurt naturale
1 bustina di zucchero vanigliato
50 g di zucchero
250 ml di panna

Preparazione

Mettere a mollo la gelatina rossa e bianca in acqua fredda per ca. 10 minuti. Frullare le fragole con lo zucchero. Strizzare la gelatina rossa, scioglierla a 450 Watt per ca. 15 secondi. Mescolare un po' di frullato nella gelatina, poi versare questo mix sul frullato rimasto e mescolare.

Mescolare panna acida o acidula e yogurt, zucchero vanigliato e zucchero. Strizzare la gelatina bianca, scioglierla a 450 Watt per 15 secondi. Mescolare un po' di composto con panna acida nella gelatina, poi incorporare questo mix alla crema di panna acida. Mettere in fresco finché il composto inizia a indurirsi.

Montare la panna e incorporarla alla crema. Versare la crema in un recipiente e distribuirvi sopra il frullato di fragole. Con un cucchiaio grande formare delle spirali sul dessert da servire.

Impostazione consigliata
Stemperare gelatina
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 Watt
Ripiano: 1 dal basso
Durata: 15 secondi

Sformato dolce di pane

Tempo di preparazione: 60 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti
14 fette di pane bianco
80 g di burro, morbido, non salato
8 tuorli
150 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
300 ml di latte
300 ml di panna
100 g di uvetta

Per spolverizzare
zucchero

Accessori
pirofila piatta
pentola

Preparazione

Imburrare la pirofila con un po' di burro.

Eliminare la crosta del pane, spalmare il burro rimasto sulle fette di pane e tagliare queste ultime diagonalmente a metà.

Mescolare il tuorlo d'uovo e lo zucchero in un recipiente.

Tagliare la stecca di vaniglia a metà per il lungo e riscaldarla in un pentolino con il latte e la panna. Estrarre la stecca di vaniglia e versare il latte lentamente, continuando a mescolare, al mix di uovo e zucchero.

Distribuire la metà del pane in modo uniforme nello stampo, cospargervi sopra l'uvetta e il pane rimasto.

Versare il mix di latte e uova in modo uniforme sullo sformato e far rapprendere per 20 minuti. Infine cospargere con un po' di zucchero e infornare nel vano cottura preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ sformato dolce di pane
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190 °C

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25 minuti

Mousse al limone

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
250 g di yogurt naturale
50 g di panna acidula
succo di 2 limoni
1 bustina di zucchero vanigliato
90 g di zucchero
4 fogli di gelatina
250 ml di panna
500 g di mix di frutti di bosco (surgelati)
50 g di zucchero

Preparazione

Mettere a mollo la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda, strizzarla e scioglierla a 450 Watt per ca. 15 secondi.

Mescolare yogurt, panna acidula, succo di limone, zucchero vanigliato e zucchero. Aggiungere 1 cucchiaio di composto di yogurt alla gelatina, poi versare il mix nel composto di yogurt. Mettere in fresco.

Quando il composto inizia a indurirsi, mescolare la panna montata.

Scongelare i frutti cosparsi di zucchero a 150 Watt per ca. 10 minuti e distribuirli su 4 piatti. Con la crema formare dei mucchietti e disporli sui frutti. Servire con decorazioni di melissa o limoni a spirale.

Impostazione consigliata
Stemperare gelatina
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 Watt
Ripiano: 1 dal basso
Durata: 15 secondi

Scongelare i frutti
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 150 Watt
Ripiano: 1 dal basso
Durata: 10 minuti

Consiglio

Spianare i limoni su una superficie rigida prima di spremerli. La quantità di succo è decisamente maggiore.

Per momenti confortevoli

Cosa hanno in comune le bevande che dissetano, quelle che rallegrano, quelle che riscaldano o rinfrescano? Più veloce di ogni pietanza deliberano il loro effetto e ci fanno stare bene già durante le beviamo. Le bevande – soprattutto quelle che vengono preparate con un caffè aromatico o un goccio di alcool – creano un'atmosfera che non necessita descrizione. A chi viene offerta una delle seguenti bevande può sentirsi benvenuto.

Consigli per la preparazione

Non riscaldare i liquidi più a lungo di quanto indicato. Se necessario, impostare di nuovo un'altra durata.

Non riscaldare bevande con alto contenuto di alcool puro. Pericolo di incendio.

Evitare un ritardo di bollitura mescolando la pietanza prima di riscaldarla. Dopo averla riscaldata, aspettare almeno 20 secondi prima di toglierla dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

Per riscaldare bevande, a seconda del modello di elettrodomestico, si può selezionare una potenza microonde maggiore di 1000 Watt. I tempi di riscaldamento si riducono a seconda della quantità.

Café d'orange

Tempo di preparazione: 10–15 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
375 ml di caffè forte
4 cucchiaini di zucchero
80 ml di liquore all'arancia
125 ml di panna
1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione

Mescolare caffè, zucchero e liquore all'arancia. Distribuire il tutto in quattro tazze e riscaldare senza coperchio a 850 Watt per ca. 4 minuti.

Montare a neve la panna con lo zucchero vanigliato. Distribuire sul caffè caldo e servire caldo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 4 minuti

Cioccolata

Tempo di preparazione: 10–15 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti
250 ml di caffè preparato fresco
20 g di cioccolato (fondente)
1 pdc di cannella
1 pizzico di cardamomo
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiai di rum
250 g di crema di gelato alla vaniglia o alla stracciatella

Preparazione

Versare il caffè con cioccolato, cannella, cardamomo, zucchero e rum in un recipiente, mescolare e riscaldare a 450 Watt per ca. 4 minuti, finché il cioccolato si scioglie. Far raffreddare.

Distribuire il mix in due bicchieri. Distribuire il gelato a forma di pallina nei bicchieri. Decorare con panna o cioccolato in scaglie.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 4 minuti

Consiglio

Il cardamomo si ricava da una specie delle piante emergenti delle zingiberacee. Il cardamomo in polvere è composta da semi grigio-rossastri macinati dei frutti capsula essiccati.

Liberi come gli uccelli!

Pietanze conservate sono una parte preziosa delle scorte in tutte le case. Frutta, verdura e carne si lasciano conservare in ugual maniera e rendono così liberi da disponibilità di stagione o orari di apertura. Dove è possibile creare pietanze con le scorte di casa, la famiglia può stare tranquilla e anche gli ospiti non saranno delusi.

Consigli per la preparazione

Per preparare delle confetture utilizzare solo frutta buona e matura. Pesare con cura tutti gli ingredienti.

Non modificare la quantità di zucchero in modo arbitrario.

Per preparare confetture povere di zucchero è disponibile zucchero speciale o ausili per la conserva. La loro durata è un po' inferiore rispetto alle confetture preparate con zucchero gelificante tradizionale.

Quando si preparano confetture fare una prova di gelificazione. Versare alcune gocce di confettura molto calda su un piattino e tenere quest'ultimo in posizione obliqua. Se le gocce scivolano senza fermarsi è necessario continuare la cottura. Quando le gocce dopo essere scivolate per 2–3 cm si fermano, la confettura è pronta. Per la cottura utilizzare possibilmente recipienti alti e riempirli solo per un terzo poiché il composto di frutta nel corso della cottura sale e può traboccare.

Se si utilizzano vasetti con coperchi avvitabili, versare la confettura ancora calda nel vasetto. Chiudere subito con il coperchio, capovolgere e lasciarlo capovolto per ca. cinque minuti, poi rigirarlo.

Se in estate la frutta viene congelata, si consiglia di porzionare le quantità in modo pratico per la successiva preparazione della confettura.

Confettura di pesche

Tempo di preparazione: 15–20 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti
500 g di polpa di pesca
500 g di zucchero gelificato
1 bustina di acido citrico
3 cucchiai di liquore di albicocche o Campari

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 12–15 minuti

Preparazione

Tagliare a pezzi la polpa di pesche.

Versare lo zucchero gelificato e l'acido citrico in un recipiente, frullare e cuocere con coperchio.

Mescolare più volte.

Aggiungere il liquore di albicocche o Campari.

Versare la confettura molto calda in vasetti con coperchio avvitabile e chiuderli subito. Posizionare i vasetti sul coperchio per ca. 5 minuti, poi capovolgerli di nuovo.

Mousse di prugne

Tempo di preparazione: 300–360 minuti
per 4–5 vasetti con coperchio avvitabile da 400 ml

Ingredienti
2500 g di prugne mature
125 g di zucchero

Accessori
casseruola gourmet
in alternativa leccarda in vetro

Preparazione

Eliminare il nocciolo dalle prugne, tagliuzzarle e versarle nella casseruola gourmet o nella leccarda in vetro. Cospargere con zucchero, far rapprendere per ca. 3 ore e cuocere senza coperchio.

Durante la cottura mescolare più volte. La mousse di prugne deve essere preparata a fiamma bassa.

Fare in modo che il composto di frutta non si indurisca troppo durante la cottura poiché si indurisce anche nel raffreddamento.

Riempire i vasetti preparati con la mousse di prugne e chiuderli subito.

Capovolgere i vasetti sul coperchio per ca. 5 minuti e poi rigirarli.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura di cottura: 190–210 °C
Temperatura di cottura: 140–160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–120 minuti

Consiglio

È possibile congelare la mousse di prugne in contenitori adatti per la congelazione. Quando si conserva in fresco colore e sapore fruttato rimangono invariati.

Confettura di vaniglia e visciole

Tempo di preparazione: 15–20 minuti
per 1 vasetto da 400 ml

Ingredienti
300 g di visciole (congelate)
150 g di zucchero gelificato 2:1
1 baccello di vaniglia
eventualmente 2 cucchiai di acquavite di ciliegia

Preparazione

Versare le visciole con lo zucchero gelificato e stecca di vaniglia in un recipiente, mescolare e cuocere con coperchio.

Mescolare più volte.

Eventualmente aggiungere alla fine l'acquavite di ciliegia.

Versare la confettura molto calda in vasetti con coperchio avvitabile e chiuderli subito. Posizionare i vasetti sul coperchio per ca. 5 minuti, poi capovolgerli di nuovo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: forno/microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8–10 minuti

Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh